

# RISORITTO QS

## Riz étuvé spécial risotto et paella

Référence PQG007-1.2111.14  
Version C  
Date d'application : 08/12/2014

Page 1/2

Référence PQG007-1.2111.14  
Version C  
Date d'application : 08/12/2014

### Présentation

<b>Définition</b>	Riz long étuvé de type japonica, sa longueur moyenne est supérieure à 6 mm. Le rapport L/l est compris entre 2 et 3. Le taux de brisures est de 5% max.
<b>Origine</b>	France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal
<b>Dénomination légale</b>	Riz long étuvé de qualité supérieure
<b>Process</b>	Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

### Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		12,5% / 15%max	NF V03707
Paddy		0,1% max	
Matières organiques		0,05% / 0,5% max	BID10/88
Matières minérales		0,1% max	BID10/88
Taux de brisures		4% / 5% max	BID10/88
Grains	Endommagés	0,2% / 1% max	BID10/88
	Noirs	0,4% / 1% max	BID10/88
	Striés rouge	0,5% / 3% max	BID10/88
	Echauffés	0,5% max	BID10/88

### Microbiologie

Valeurs		
Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Coliformes totaux	<10 000/g	NF V08 - 050
Coliformes fécaux	< 2 000/g	NF V08 - 060
Levures et moisissures	<1 500/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

### Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

RISORITTO QS

## Valeurs nutritionnelles

<b>Energie</b>	1509kJ/355kcal
<b>Matières grasses</b>	0,8 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,2 g
<b>Glucides</b>	79 g
<b>Dont sucres</b>	0,3 g
<b>Fibres</b>	1,5 g
<b>Protéines</b>	7,3 g
<b>Sel</b>	0,015 g

Valeurs données pour 100 g de produit sec d'après FERM 2012

## Applications

Mode de cuisson :

Prévoir environ 75g de riz par personne.

Mélanger jusqu'à absorption complète d'un bouillon, durant environ 20 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux



<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Parboiled long grain rice of japonica type. Its average length is superior to 6 mm. The length divided by the width is between 2 and 3. It has a broken rate of 5% max.																																
	<b>Origin</b>	France, Italy, Spain, Portugal, Greece																																
	<b>Legal naming</b>	Parboiled long grain rice																																
	<b>Process</b>	Parboiling, drying, husking, polishing, cleaning																																
	<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place																																
<b>Physico-chemical characteristics</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analysis</th> <th>Average/Allowance</th> <th>Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>12,5% / 15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Organic matter</td> <td>0,05% / 0,5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Mineral matter</td> <td>0,1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Broken</td> <td>4% / 5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Damaged</td> <td>0,2% / 1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Black</td> <td>0,4% / 1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Red streaked</td> <td>0,5% / 3% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Overheated</td> <td>0,5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> </tbody> </table>			Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	12,5% / 15%max	NF V03707	Paddy	0,1% max	BID10/88	Organic matter	0,05% / 0,5% max	BID10/88	Mineral matter	0,1% max	BID10/88	Broken	4% / 5% max	BID10/88	Grains	Damaged	0,2% / 1% max	BID10/88	Black	0,4% / 1% max	BID10/88	Red streaked	0,5% / 3% max	BID10/88	Overheated	0,5% max	BID10/88
	Analysis	Average/Allowance	Methods																															
	Moisture	12,5% / 15%max	NF V03707																															
	Paddy	0,1% max	BID10/88																															
	Organic matter	0,05% / 0,5% max	BID10/88																															
	Mineral matter	0,1% max	BID10/88																															
	Broken	4% / 5% max	BID10/88																															
	Grains	Damaged	0,2% / 1% max	BID10/88																														
		Black	0,4% / 1% max	BID10/88																														
Red streaked		0,5% / 3% max	BID10/88																															
Overheated		0,5% max	BID10/88																															
<b>Microbiology</b>	<b>Indicative values</b>																																	
	Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833																															
	Total coliforms	<10 000/g	NF V08 - 050																															
	Faecal coliforms	< 2 000/g	NF V08 - 060																															
	Yeasts and moulds	<1 500/g	NF V08 - 036																															
	E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2																															
<b>Contamination</b>	<b>Pesticides</b>	According to legislation in place																																
	<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place																																
	<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place																																
	<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.																																
	<b>Allergens</b>	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)																																
	<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.																																

## RISORITTO QS

### Rice for risotto and paella

Page 2/2

	<b>Energy</b>	1509kJ/355kcal
	<b>Fat</b>	0,8 g

**Nutritional values**

<b><u>Of which saturates</u></b>	0,2 g
<b>Carbohydrates</b>	79 g
<b><u>Of which sugars</u></b>	0,3 g
<b>Fibers</b>	1,5 g
<b>Proteins</b>	7,3 g
<b>Salt</b>	0,015 g

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

**Application**

Cooking method:

75g per person. 20 minutes until complete absorption of bouillon

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : soft grains

