

RIZ ETUVE INDICA QS

Présentation

Définition	Riz long étuvé de type indica, sa longueur moyenne est de 6,5 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/I est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% max.
Origine	UE (France, Italie, Espagne, Portugal, Grèce), Thaïlande, Uruguay, Brésil, Inde, Myanmar, Cambodge
Dénomination légale	Riz long étuvé de qualité supérieure
Process	Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		11,5% / 15%max	NF V03707
Paddy		0,1% max	
Matières organiques		0,05% / 0,5% max	BID10/88
Matières minérales		0,05% / 0,1% max	BID10/88
Taux de brisures		4% / 5% max	BID10/88
Grains	Endommagés	0,1% / 1% max	BID10/88
	Noirs	0,4% / 1% max	BID10/88
	Striés rouge	0,2% / 3% max	BID10/88
	Echauffés	0,5% max	BID10/88

Microbiologie

Valeurs indicatives

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

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

RIZ ETUVE INDICA QS

Valeurs nutritionnelles

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

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

Mode de cuisson :

- Créo : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Laisser cuire à feu moyen 17 à 20 minutes.
- Au four vapeur : Mettre un volume de riz dans 1,7 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 mn jusque absorption.
- Pilaf : Pour 1 volume de riz, verser 40 ml d'huile et laisser chauffer 5 mn. Ajouter le volume de riz et mélanger avec l'huile 5mn. Ajouter 1,8 volume d'eau chaude salée. Laisser cuire 15 minutes, couper le feu, laisser à couvert 10 minutes jusqu'à absorption totale, égrainer.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux



INDICA PARBOILED

RICE QS

Reference PQG007-1.2111.10

Application date : 28/05/2015

Page 1/2

Presentation	Definition	Parboiled long grain rice of indica type. Its average length is 6,5 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max.	
	Origin	EU (France, Italy, Spain, Portugal, Greece), Thailand, Uruguay, Brazil, India, Myanmar, Cambodgia	
	Legal naming	Parboiled long grain rice	
	Process	Parboiling, drying, husking, milling, cleaning	
	Storage	24 months in a cool and dry place	
Physico-chemical characteristics	Analysis	Average/Allowance	Methods
	Moisture	11,5% / 15%max	NF V03707
	Paddy	0,1% max	BID10/88
	Organic matter	0,05% / 0,5% max	BID10/88
	Mineral matter	0,05% / 0,1% max	BID10/88
	Broken	4% / 5% max	BID10/88
	Grains	Damaged Black Red streaked Overheated	BID10/88 BID10/88 BID10/88 BID10/88
		0,1% / 1% max 0,4% / 1% max 0,2% / 3% max 0,5% max	
Microbiology	Indicative values		
	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
Contamination	Pesticides	According to legislation in place	
	Heavy metals	According to legislation in place	
	Mycotoxins	According to legislation in place	
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.	
	Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)	
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.	

INDICA PARBOILED RICE QS

Page 2/2

Energy	1509kJ/355kcal
---------------	----------------

Nutritional values

Fat	0,8 g
Of which saturates	0,2 g
Carbohydrates	79 g
Of which sugars	0,3 g
Fibers	1,5 g
Proteins	7,3 g
Salt	0,015 g

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

Application

Cooking method:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Simmer on medium heat for 17 to 20 minutes.
- In the oven vapour: put a volume of rice in 1,7 volume of water. Cooking 25 in 30 minutes until absorption.
- Pilaf: For 1 volume of rice, pour 40 ml of oil and let warm 5 minutes. Add the volume of rice and mix with the oil 5 minutes. Add 1,8 volume of salty warm water. Let cook 15 minutes, light the fire, leave under cover 10 minutes until total absorption, put the grains apart.

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : soft grains

