

Présentation

Définition Riz de couleur blanche. C'est un riz rond de variété japonica. Sa longueur moyenne est inférieure ou égale à 5,2 mm. Le rapport L/l est inférieur à 2. Le taux de brisures est de 5% Max.

Origine France/Italie

Dénomination légale Riz rond de qualité supérieure

Process Décorticage, polissage, nettoyage

Conservation 36 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	BID10/88
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	Ambrés	0,5% max	BID10/88
	Crayeux	4% / 6% max	BID10/88
	Endommagés	0,5% / 1% max	BID10/88
	Striés rouges	3% 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.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1485kJ/350kcal
Matières grasses	0,6 g
Dont AG saturés	0,1 g
Glucides	78 g
Dont sucres	0,3 g
Fibres	1,4 g
Protéines	7,4 g
Sel	0,01 g

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

Applications

Mode de cuisson :

- Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 15 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : légèrement collant



ROUND RICE QS VP GMS

Page 1/2

Reference PQG007-1.5.2

Version C

Application date : 11/12/2014

Presentation	Definition	White round rice of japonica type. Its average length is inferior or equal to 5,2mm. The length divided by the width is inferior to 2. It has a broken rate of 5% max.																																
	Origin	France/Italy																																
	Legal naming	Round rice																																
	Process	Husking, polishing, cleaning																																
	Storage	36 months in a cool and dry place																																
Physico-chemical characteristics	<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>Overheated</td> <td>0,5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Chalky</td> <td>4% / 6% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Damaged</td> <td>0,5% / 1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Red streaked</td> <td>3% 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	Overheated	0,5% max	BID10/88	Chalky	4% / 6% max	BID10/88	Damaged	0,5% / 1% max	BID10/88	Red streaked	3% 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	Overheated	0,5% max	BID10/88																														
		Chalky	4% / 6% max	BID10/88																														
Damaged		0,5% / 1% max	BID10/88																															
Red streaked		3% max	BID10/88																															
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.																																

ROUND RICE QS VP GMS

Page 2/2

Nutritional values	Energy	
	Fat	1485kJ/350kcal
	Of which saturates	0,6 g
	Carbohydrates	0,1 g
	Of which sugar	78 g
	Fibers	

Values given for 0,3 g

1,4 g

7,4 g

0,01 g

100 g of dry product by Ferm 2012

Cooking method:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 15 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : lightly sticky



Application