

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Riz long naturellement parfumé de type indica. Sa longueur moyenne est de 7,2 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur à 3,2. Le taux de brisures est de 5% Max.																																
	<b>Origine</b>	Thaïlande																																
	<b>Dénomination légale</b>	Riz long thaï de qualité supérieure																																
	<b>Process</b>	Décorticage, polissage, nettoyage																																
	<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																																
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>11%/15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Matières organiques</td> <td>0,05% / 0,5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales</td> <td>0,1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Taux de brisures</td> <td>4% / 5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Ambrés</td> <td>0,5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Crayeux</td> <td>1,5% / 6% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Endommagés</td> <td>0,5% / 1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Striés rouges</td> <td>0,5% / 3% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	11%/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	1,5% / 6% max	BID10/88	Endommagés	0,5% / 1% max	BID10/88	Striés rouges	0,5% / 3% max	BID10/88
	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes																															
	Humidité	11%/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	1,5% / 6% max	BID10/88																														
		Endommagés	0,5% / 1% max	BID10/88																														
Striés rouges		0,5% / 3% max	BID10/88																															
<b>Valeurs indicatives</b>																																		
<b>Microbiologie</b>	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																															
<b>Contaminants</b>	<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.																																

**Valeurs  
nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1485kJ/350kcal
<b>Matières grasses</b>	0,6 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,1 g
<b>Glucides</b>	78 g
<b>Dont sucres</b>	0,3 g
<b>Fibres</b>	1,4 g
<b>Protéines</b>	7,4 g
<b>Sel</b>	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 12 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux
- Autre : naturellement parfumé et saveur spécifique.

**THAI FRAGRANT LONG GRAIN RICE QS**

Page 1/2

Reference	PQG007-1.2211.13
Version	D
Application date :	06/08/2015

<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Naturally fragrant rice of indica type. Its average length is 7,2 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior to 3,2. It has a broken rate of 5% max.																																
	<b>Origin</b>	Thailand																																
	<b>Legal naming</b>	Thai long grain rice																																
	<b>Process</b>	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>11%/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>1,5% / 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>0,5% / 3% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> </tbody> </table>			Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	11%/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	1,5% / 6% max	BID10/88	Damaged	0,5% / 1% max	BID10/88	Red streaked	0,5% / 3% max	BID10/88
	Analysis	Average/Allowance	Methods																															
	Moisture	11%/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		1,5% / 6% max	BID10/88																															
Damaged		0,5% / 1% max	BID10/88																															
Red streaked		0,5% / 3% 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.																																

## THAI FRAGRANT LONG GRAIN RICE QS

Page 2/2

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

Values given for 0,3 g

1,4 g

7,4 g

0,01 g

Cooking method:

-

simmer on medium heat for 12 m 100 g of dry product by Ferm 2012

Product appearance as cooked :

- colour : white

- Texture : soft grains

- Other : naturally fragrant and specific flavour.

nes of salty boiling water. Bring to the boil and

## Application

