

Présentation

Définition	Mélange de riz avec 60% ± 2% de riz étuvé indica, 20% ± 2% de riz sauvage et 20% ± 2% de riz rouge. Le taux de brisures est de 5% max.
Origine	- Riz étuvé indica : France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal, Uruguay, Thaïlande, Brésil, Inde; - Riz sauvage: Amérique du Nord; - Riz rouge: Camargue/Thaïlande
Dénomination légale	Mélange de riz étuvé indica, de riz rouge et de riz sauvage* * Le riz sauvage, dénommé "wild rice" en anglais, est une graminée différente de celle connue sous le nom de riz.
Ingrédients	60% riz étuvé indica, 20% riz sauvage*, 20% riz rouge
Process	Riz étuvé: étuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage
	Riz sauvage: léger polissage
	Riz rouge: obtenu par triage optique du riz complet
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		11%/15%max	NF V03707
Matières organiques		0,5% max	Code des Usages du riz - version en vigueur
Matières minérales		0,1% max	
Taux de brisures		4% / 5% max	
Grains	Noirs	0,4% / 1% max	
	Striés rouges	3%	
Echauffés		0,5% max	
Endommagés		1% max	

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	1477kJ/348kcal
Matières grasses	1g
Dont AG saturés	0,21g
Glucides	72,1g
Dont Sucres	0,2g
Fibres	5,7g
Protéines	9,9g
Sel	0,011g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) (2014)

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 20 à 25 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : présence de grains blancs, noirs et rouges
 - Texture : ferme


**Mentions
légales**

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.