

SOUFFLET ALIMENTAIRE

RIZ LONG INCOLLABLE BIO QS

Produit Issu de l'Agriculture Biologique – Certifié par ECOCERT sas – 32600 L'ISLE JOURDAIN -

PRESENTATION

DÉFINITION : RIZ LONG ÉTUVÉ, DE QUALITÉ SUPÉRIEURE ET ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. C'EST UN RIZ LONG DE TYPE INDICA : SA LONGUEUR MOYENNE EST DE 7 MM AVEC UN MINIMUM DE 6. LE RAPPORT L/L EST \geq A 3. IL COMPORTE UN TAUX DE BRISURES 5% MAXIMUM.

ORIGINE : UE

PROCESS : ETUVAGE, SECHAGE, DECORTICAGE, POLISSAGE, NETTOYAGE



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<u>CRITÈRES D'ANALYSES</u>	<u>MOY / TOLÉRANCES</u>	<u>MÉTHODES</u>
• HUMIDITÉ	11,5% (15% MAX)	NF V03 707
• MATIÈRES ORGANIQUES	0,05% (0,5% MAX)	BID 10/88
• MATIÈRES MINÉRALES	0,05% (0,1% MAX)	BID 10/88
• PADDY	0,1 MAX	BID 10/88
• TAUX DE BRISURES	4% (5% MAX)	BID 10/88
• GRAINS NON CONFORMES		
- ENDOMMAGES	0,2% (1% MAX)	BID 10/88
- NOIRS	0,4% (1% MAX)	BID 10/88
- STRIÉS ROUGE	0,2% (3% MAX)	BID 10/88
- ECHAUFFES (JAUNES ET AMBRES)	0,5% MAX	

DURÉE DE CONSERVATION : 24 MOIS À L'ABRI DE LA CHALEUR ET DE L'HUMIDITÉ

MICROBIOLOGIE

<u>VALEURS INDICATIVES</u>		
• GERMES AÉROBIES MÉSOPHILES	<100 000/g	NF V08 051
• COLIFORMES TOTAUX	<10 000/g	NF V08 050
• COLIFORMES FÉCAUX	< 2 000/g	NF V08 053
• LEVURES ET MOISSURES	<1 500/g	NF ISO 7954
• E. COLI	< 10/g	NF V08 053

CONTAMINANTS

PESTICIDES : CONFORMES AUX DISPOSITIONS LÉGALES EN VIGUEUR

VALEURS NUTRITIONNELLES*

• ENERGIE	355KCAL OU 1509KJ
• 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	15 MG

* VALEURS MOYENNES AUX 100G D'APRÈS ÉTUDE FERM 2012

CUISSON

MODE DE CUISSON : PLONGER 60 G DE RIZ PAR PERSONNE DANS DE L'EAU BOUILLANTE UN PEU SALÉE. LAISSER CUIRE À COUVERT ET À FEU MOYEN PENDANT 17-20 MIN.

ASPECT APRÈS CUISSON :

- COULEUR : BLANCHE
- TEXTURE : GRAINS BIEN DÉTACHÉS

QUESTIONNAIRE ALLERGÈNES & INTOLÉRANCES

Produit : Riz étuvé indica bio 5kg Vivien Paille
 Client : Fromafruit

Allergènes ou <u>intolérance</u> *	Présence intentionnelle dans le produit ?		Présence sur la ligne de fabrication ?		Commentaires
	Présence	Absence	Présence	Absence	
Œufs**		X		X	
Lait**		X		X	
<u>Lactose</u>		X		X	
Poissons**		X		X	
Crustacés** (autres que mollusques)		X		X	
Mollusques **		X		X	
Graines d'arachide*		X		X	
Autres fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix du Brésil noix de cajou, pistaches, pignons de pin...)		X		X	
Soja*		X		X	
Céréales contenant du <u>gluten</u> (blé**, seigle, avoine, orge, épautre, kamut) et leurs dérivés		X	X		Conditionnement de produits à base de blé sur la même ligne mais des procédures de nettoyage sont en place afin de maîtriser le risque
Graines de sésame**		X		X	
Céleri **		X		X	
Lupin **		X		X	
Moutarde		X		X	
<u>Agents colorants</u> : tartrazine (E102), jaune orangé (E110), azorubine (E122), rouge cochenille (E124), amarante (E123)...		X		X	
<u>Conservateurs</u> : - acide benzoïque et benzoates > 10ppm - acides sorbiques et sorbates > 10ppm - parahydrobenzoates > 10ppm - sulfites et disulfites > 10ppm		X		X	
<u>Antyoxxygènes</u> : BHA, BHT > 10ppm		X		X	
<u>Glutamate</u>		X		X	

* réactions observées uniquement en cas de consommation excessive (alors que des traces d'allergènes suffisent à déclencher une réaction chez l'allergique).

** liste des **allergènes et intolérants majeurs** établie par l'ILSI et diffusée par l'ANIA.

Valenciennes, 18/09/2014

Amélie Devaux-Balaj, Assistante qualité

SOUFFLET ALIMENTAIRE
 Rue du Petit Bruxelles
 59300 VALENCIENNES
 Tél. : 03 27 20 09 09



41, rue du Petit Bruxelles - B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex
 Tél. 03 27 20 09 09 - Fax 03 27 47 00 98

www.jourduriz.com - www.soufflet-group.com

SAS au capital de 2 141 000 € - RCS Valenciennes B 568 801 260

GRUPE SOUFFLET

