

FICHE TECHNIQUE

Référence : 999-244-5142.4
Version : C

SOUFFLET ALIMENTAIRE

RIZ ETUVE INDICA QS

PRESENTATION

DEFINITION : C'EST UN RIZ LONG DE TYPE INDICA : LA LONGUEUR MOYENNE DES GRAINS EST DE 6.5MM AVEC UN MINIMUM DE 6MM. LE RAPPORT L/L EST \geq A 3. IL COMPORTE UN TAUX DE BRISURES DE 5% MAX.

ORIGINE : UE

PROCESS : ETUVAGE, SECHAGE, DECORTICAGE, POLISSAGE, NETTOYAGE



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CRITERES D'ANALYSES

• HUMIDITE	11,5% (15% MAX)
• PADDY	0,1% MAX
• MATIERES ORGANIQUES	0,05% (0,5% MAX)
• MATIERES MINERALES	0,05% (0,1% MAX)
• TAUX DE BRISURES	4% (5% MAX)
• GRAINS	
- ENDOMMAGES	0,1% (1% MAX)
- NOIRS	0,4 (1% MAX)
- STRIES ROUGE	0,2% (3% MAX)
- ECHAUFFES (JAUNES ET AMBRES)	0,5% MAX

MOY / TOLERANCES

METHODES

NF V03 707
BID 10/88
BID 10/88
BID 10/88
BID 10/88
BID 10/88
BID 10/88
BID 10/88
BID 10/88
BID 10/88

DUREE DE CONSERVATION : 24 MOIS A L'ABRI DE LA CHALEUR ET DE L'HUMIDITE

MICROBIOLOGIE

VALEURS INDICATIVES

• GERMES AEROBIES MESOPHILES	<100 000/g	NF V08 051
• COLIFORMES TOTAUX	<10 000/g	NF V08 050
• COLIFORMES FECALUX	< 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 LEGALES EN VIGUEUR

VALEURS NUTRITIONNELLES*

• ENERGIE	346KCAL OU 1469KJ	• MAGNÉSIUM	46 MG
• PROTEINES	6,9G	• PHOSPHORE	130 MG
• GLUCIDES	78,2 G	• VIT B1	0,22 MG
-DONT SUCRES	TRACES	• VIT B5	1 MG
• LIPIDES	0,6 G	• VIT B6	0,38 MG
- DONT AG SATURES	0,15G	• VIT PP	3,4 MG
• FIBRES	1,4G		
• SODIUM	3 MG		

(DONNEES SUPERIEURES A 15% DES AJR)

* VALEURS MOYENNES AUX 100G D'APRES REGAL 1995

CUISSON

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

ASPECT APRES CUISSON :

- COULEUR : BLANCHE
- TEXTURE : GRAINS DETACHES

QUESTIONNAIRE ALLERGÈNES & INTOLÉRANCES

Produit : Riz indica 5 et 10 kg Vivien Paille

Client : Groupe MD

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 même ligne mais procédures de nettoyage visant à 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, 22/09/2014

Amélie DEVAUX-BALAJ, Assistante qualité

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

Balaj

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

