

SOUFFLET ALIMENTAIRE

RIZ ETUVE JAPONICA DE CAMARGUE QS

Spécial liaison froide

PRESENTATION

DÉFINITION : RIZ DE TYPE JAPONICA. SA LONGUEUR MOYENNE EST SUPÉRIEURE À 6 MM. LE RAPPORT L/L EST COMPRIS ENTRE 2 ET 3. LE TAUX DE BRISURES EST DE 5% MAX.
ORIGINE: CAMARGUE (FRANCE)
PROCESS: NETTOYAGE, ETUVAGE, SECHAGE, DÉCORTICAGE, NETTOYAGE, POLISSAGE

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CRITÈRES D'ANALYSES	MOY / TOLÉRANCES	MÉTHODES
		NF V03 707
• HUMIDITÉ	15% MAX	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
• MATIÈRES ORGANIQUES	0,05% MAX	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
• MATIÈRES MINÉRALES	0,01% MAX	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
• TAUX DE BRISURES	5% MAX	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
• QUALITÉ D'ÉLABORATION		
- PADDY	0.06% MAX	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
- DECORTIQUÉ	0.06% MAX	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
- STRIÉS DE ROUGE ET ADVENTICES	1% MAX	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
• QUALITÉ DE MATURITÉ		
- IMMATURES	0.5% MAX	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
- PERLÉS	< 3%	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
• GRAINS ENDOMMAGÉS		
- TACHÉS OU TACHETÉS	< 0,3%	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE
- JAUNES ET AMBRÉS	< 0,1%	RÉFÉRENTIEL RIZ DE CAMARGUE

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

MICROBIOLOGIE

VALEURS INDICATIVES		
• 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
• PROTÉINES	7.3G
• GLUCIDES	79 G
- DONT SUCRES	0.3 G
• LIPIDES	0,8 G
- DONT AG SATURÉS	0,2G
• FIBRES	1,5G
• SEL	15 MG

* VALEURS DONNÉES SUR LA BASE D'UNE MOYENNE
D'ANALYSES (POUR 100 G DE PRODUIT SEC) D'APRÈS FERM

CUISSON

MODES DE CUISSON :

- CRÉOLE : METTRE UN VOLUME DE RIZ DANS 5 VOLUMES D'EAU BOUILLANTE SALÉE. LAISSER CUIRE À FEU MOYEN 17 À 20 MINUTES.
- AU FOUR VAPEUR : METTRE UN VOLUME DE RIZ DANS 1,7 VOLUME D'EAU. CUISSON 25 À 30 MN JUSQUE ABSORPTION.
- PILAF : POUR 5 KG DE RIZ, VERSER 200 ML D'HUILE ET LAISSER CHAUFFER 5 MN. AJOUTER LE VOLUME DE RIZ ET MÉLANGER AVEC L'HUILE 5MN. AJOUTER 9 L D'EAU CHAUDE SALÉE. LAISSER CUIRE 10 MINUTES, COUPER LE FEU, LAISSER À COUVERT 10 MINUTES JUSQU'À ABSORPTION TOTALE, ÉGRAINER.

UTILISATION EN « LIAISON FROIDE » : PAR EXEMPLE, DANS UNE MARMITE / SAUTEUSE D'UNE CONTENANCE DE 330L, PORTER L'EAU À ÉBULLITION. METTRE 80 KG DE RIZ. LORS DE LA REPRISE D'ÉBULLITION, ARRÊTER LE FEU ET LAISSER "GONFLER" 15-25 MIN ENVIRON. EGOUTTER ET REFRROIDIR SOUS L'EAU FROIDE COURANTE. FINIR D'ÉGOUTTER PUIS PASSER EN BAC. ASSAISONNER, BARQUETTER PUIS PASSER EN CELLULE DE REFRROIDISSEMENT AVANT LIVRAISON EN LIAISON FROIDE.

ASPECT APRÈS CUISSON :

- COULEUR : BLANCHE
- TEXTURE : GRAINS MOELLEUX

**QUESTIONNAIRE ALLERGÈNES &
 INTOLÉRANCES**

 Produit : Riz de Camargue 5 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	
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
 Tél. : 03 27 20 09 02



 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
