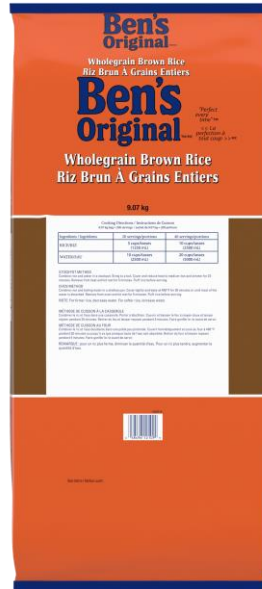
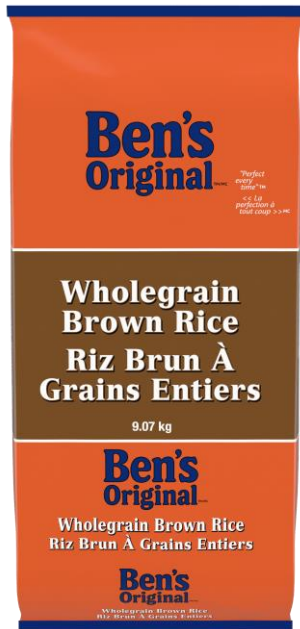


PRODUCT INFORMATION SHEET

Date 2021-09-08

Product	Rice PB Whole Grain Brown 20 Min	Status	Finished
		Decl Weight	9.07 kg
		Pack Code	1502515 vs 1
		GTIN	0 58496 12109 9
		Remarks	



Ingredients: Wholegrain brown parboiled rice.
Ingrédients : Riz brun à grains entiers étuvé.

Declared weight
9.07 kg

Addresses

Imported by / Importé par :

Mars Canada Inc., PO BOX / C.P. 640, BOLTON, ONTARIO, CANADA L7E 5T5

Nutrition Information

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/4 cup (45 g) pour 1/4 tasse (45 g)	
Calories 160	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 1.5 g	2 %
Saturated / saturés 0.3 g	
+ Trans / trans 0 g	2 %
Carbohydrate / Glucides 34 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 3 mg	1 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %
*5% or less is a little , 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu , 15% ou plus c'est beaucoup	

Cooking instructions

Cooking Directions

9.07 kg bag = 200 servings

STOCKPOT METHOD

Combine rice and water in a stockpot. Bring to a boil. Cover and reduce heat to medium-low and simmer for 25 minutes. Remove from heat and let rest for 5 minutes. Fluff rice before serving.

OVEN METHOD

Combine rice and boiling water in a shallow pan. Cover tightly and bake at 400°F for 30 minutes or until most of the water is absorbed. Remove from oven and let rest for 5 minutes. Fluff rice before serving.

NOTE: For firmer rice, decrease water. For softer rice, increase water.

Instructions de Cuisson

sachet de 9.07 kg = 200 portions

MÉTHODE DE CUISSON À LA CASSEROLE

Combiner le riz et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition. Couvrir et baisser le feu à moyen-doux et laisser mijoter pendant 25 minutes. Retirer du feu et laisser reposer pendant 5 minutes. Faire gonfler le riz avant de servir.

MÉTHODE DE CUISSON AU FOUR

Combiner le riz et l'eau bouillante dans une poêle peu profonde. Couvrir hermétiquement et cuire au four à 400 °F pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que presque toute de l'eau soit absorbée. Retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes. Faire gonfler le riz avant de servir.

REMARQUE : pour un riz plus ferme, diminuer la quantité d'eau. Pour un riz plus tendre, augmenter la quantité d'eau.

Cooking Chart

Ingredients / Ingrédients	20 servings/portions	40 servings/portions
RICE/RIZ	5 cups/tasses (1250 mL)	10 cups/tasses (2500 mL)
WATER/EAU	10 cups/tasses (2500 mL)	20 cups/tasses (5000 mL)