



Produktespezifikation: Carnaroli Reis

Artikel-Nr.: 2108

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Reis
Produktionsland	abgepackt in der Schweiz
Herkunft der Zutaten	Italien
Zutaten (gem. LIV)	Reis (Sorte: Carnaroli)

Produkte Eigenschaften

Aussehen	glattes Korn
Farbe	hell, gelblich sowie matt-glänzend
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz/Textur	Kochzeit: ca. 16-18 Minuten

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100000 KbE/g
Schimmel	< 1000 KbE/g, < 10000 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 1000 KbE/g
Escherichia coli	< 10 KbE/g
Salmonellen	n.n. / 25g
Bacillus cereus	< 1000 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen	kühl, trocken und vor direktem Lichteinfluss geschützt
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Sack 5 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Carnaroli Reis

Artikel-Nr.: 2108

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1530
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	365
Fett total	0.6
Gesättigte Fettsäuren	0.0
Kohlenhydrate total	78.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	0.5
Nahrungsfasern	0.5
Proteine	7.0
Salz	0.0

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Natrium	0
---------	---

Generelle Aussagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein



Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Bemerkungen

Anwendung	Risotto nach Mailänder-Art für 4 Personen. Dämpfen Sie eine zerkleinerte Zwiebel in 70g Butter. Sobald diese Farbe annimmt, schütten Sie 300g Reis dazu und lassen ihn unter ständigem Umrühren etwas anrösten. Fügen Sie Weisswein dazu (kleines Glas) und kochen Sie das Reis bis der Weisswein fast aufgesogen ist. Geben Sie jetzt eine Messerspitze Safran dazu. Unter ständigem Umrühren löffelweise warme Brühe dazu geben, bis das Risottoreis fertig gekocht ist.
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Produktespezifikation: **Carnaroli Reis**

Artikel-Nr.: **2108**

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gluten-Arten

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel
- Kamut

Nuss-Arten

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse