



**Produktespezifikation: Risottoreis pareboild**

**Artikel-Nr.: 2128**

### Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Reis
Produktionsland	verarbeitet in der Schweiz
Herkunft der Zutaten	Italien (Anbaugebiet: Raum Vercelli, Po-Ebene, Norditalien)
Zutaten (gem. LIV)	Risotto Reis (Sorte: Ribe)

### Produkte Eigenschaften

Aussehen	dickes Mittellangkorn
Farbe	ungekocht: gelblich; gekocht: weiss
Geruch	typischer parboiled Geruch
Geschmack	typischer parboiled Geschmack
Konsistenz/Textur	körnig (Kochzeit: ca. 17 Minuten)

### Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	12% bis 15%
--------------	-------------

### Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	Der Reis entspricht dem schweizerischen und dem europäischen Lebensmittelrecht. Die mikrobiologischen Analysenwerte können auf Ihren Wunsch durch ein spezialisiertes Laboratorium ermittelt werden. Aufgrund der Homogenität der Labormuster sind grössere Schwankungen unumgänglich. Daher können einmal ermittelte Werte nicht immer garantiert werden.
----------------------	--

### Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	kühl, trocken, dunkel
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Sack 25 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



**Produktespezifikation: Risottoreis pareboild**

**Artikel-Nr.: 2128**

**Nährstoffe**

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1490
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	356
Fett total	1
Gesättigte Fettsäuren	0.3
Kohlenhydrate total	79
Kohlenhydrate, davon Zucker	0.6
Nahrungsfasern	1.5
Proteine	6
Salz	0

**Generelle Aussagen**

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



**Produktespezifikation: Risottoreis pareboild**

**Artikel-Nr.: 2128**

**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.



**Produktespezifikation: Risottoreis pareboild**

**Artikel-Nr.: 2128**

**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"/>

<b><u>Gluten-Arten</u></b>	
Weizen	<input type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>

<b><u>Nuss-Arten</u></b>			
Mandeln	<input type="checkbox"/>	Pistazien	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>
Walnüsse	<input type="checkbox"/>		
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>		
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>		
Paranüsse	<input type="checkbox"/>		