

Basmati - Reis, Premiumqualität

gültig ab: 8. Mai 23

Version: 019

- 1. Verkehrsbezeichnung:** Basmati - Langkornreis, Premiumqualität
- 2. Beschreibung:** Basmatireis ist eine Langkornreis Spezialität, die aus einer bestimmten Region am Fuße des Himalaya angebaut und geerntet wird. Charakteristisch ist seine lange, schlanke Form, sein aromatischer Duft und seine helle Farbe. Der Basmatireis ist gereinigt, geschliffen und poliert. Als Premiumqualität hat der Basmatireis einen Bruchanteil von bis zu 10 %. Das Produkt enthält keine weiteren Zutaten oder Zusatzstoffe.

3. Qualitätsdaten:

3.1 Physikalische Daten:

Aussehen / Beschaffenheit: Lange, schlanke, hell weiß - opake Körner, zum kleineren Teil im inneren des Kornes kalkig-weiß, zum Teil die Bruchstücke der Körner, sauber und gleichmäßig. Die Körner sind hart, trocken, nicht klebrig. Gekocht werden die Körner länger und rollen sich zum Teil sichelförmig auf, die Farbe ist weiß, bißfest, körnig, etwas klebrig, nicht kleistrig oder matschig.

Geruch / Geschmack: Kombination aus nussig, popkornartig, mohnartig, süßlich, heuartig, nach feuchter Erde und in dieser Richtung auch leicht muffig, nicht chemisch, schimmelig oder ranzig.

<u>Feuchtigkeit (Gew.-%):</u>	<	15,0
<u>Fremdbesatz (Gew.-%):</u>	<	0,1 davon max. 10 % mineralische Stoffe
<u>Kornlänge (mm):</u>	mind.	6,2
<u>Bruchgehalt (Gew.-%):</u>	bis zu	10,0
<u>Paddykörner (Gew.-%):</u>	<	0,05
<u>Weißgrad (Kett):</u>		39 - 41
<u>Kochzeit (Minuten):</u>		10 - 15 je nach gewünschter Beschaffenheit

3.2 Chemische Daten:

Pestizide, Schwermetalle

Schimmelpilzgifte: Gemäß EG Verordnungen zur Festsetzung der Höchstwerte von Schadstoffen und für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Nährwerte:

Angaben für 100g Trockenprodukt

<u>Energie (kJ) / (kcal):</u>	1478 kJ (348 kcal)
<u>Fett (g):</u>	0,9
<u>davon gesättigte Fettsäuren (g):</u>	0,3
<u>Kohlenhydrate (g):</u>	77
<u>davon Zucker (g):</u>	0,3
<u>Ballaststoffe (g):</u>	1,4
<u>Eiweiß (g):</u>	7,3
<u>Salz (g):</u>	0,01

Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen eines Naturproduktes

3.3 Mikrobiologische Daten:

Angaben in Keim bestimmende Einheiten KBE / g

<u>aerobe Gesamtkeime:</u>	<	500.000
<u>Enterobacteriaceen:</u>	<	10.000
<u>Escherichia coli:</u>	<	10
<u>Hefen:</u>	<	1.000
<u>Schimmelpilze:</u>	<	1.000
<u>Bacillus cereus:</u>	<	1.000
<u>Salmonellen:</u>		negativ in 25 g Trockenprodukt

3.4 GVO Thematik:

Das Produkt ist gemäß den geltenden europäischen und nationalen Rechtsvorschriften über gentechnisch veränderte Organismen nicht kennzeichnungspflichtig.

3.5 Allergeninformationen:

keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Anbau-, ernte-, transport und produktionsbedingt sind Spuren von **WEIZEN** in diesem Produkt nicht sicher auszuschließen

Basmati - Reis, Premiumqualität

gültig ab: 8. Mai 23

Version: 019

- 4. Lagerbedingungen:** Vor Wärme und Schädlingen geschützt, dunkel und trocken
- 5. Mindesthaltbarkeit:** 30 Monate, bei oben angegebenen Lagerbedingungen / verpackt im Big Bag
6 Monate MHD
- 6. Verpackung:** auf Anfrage, von 0,5 kg Kleinpackung bis 1000 kg Bigbag möglich.