



Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Reis
Produktionsland	verarbeitet in der Schweiz
Herkunft der Zutaten	Italien
Zutaten (gem. LIV)	Venere Reis

Produkte Eigenschaften

Aussehen	rundliches Korn
Farbe	ungekocht: schwarz, glasig; gekocht: schwarz, leicht rötlich
Geruch	intensiv, ähnlich wie frisches Brot und Sandelholz
Geschmack	intensiv, ähnlich wie frisches Brot und Sandelholz
Konsistenz/Textur	körnig (Kochzeit: ca. 35 - 40 Minuten)

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	12 bis 14%
--------------	------------

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	bei 12 bis 15°C und 30 bis 50% rF lagern sowie vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Sack 1 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Venere Vollreis

Artikel-Nr.: 5445

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1440
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	344
Fett total	2.5
Gesättigte Fettsäuren	0.5
Kohlenhydrate total	72.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	1.0
Nahrungsfasern	5.0
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	Ja
Halal	Ja



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	Zubereitungsempfehlung: 125g ergeben 2 Portionen als Risotto-Beilage: In einer Pfanne Zwiebeln und Knoblauch kurz in Olivenöl andünsten. Nun 125g Venere Reis zugeben. Nach und nach 250-300ml heisse Gemüsebouillon angiesen. 40-45 Minuten auf mittlerer Hitze als dente kochen und gelegentlich umrühren.
-----------	--



Produktespezifikation: **Venere Vollreis**

Artikel-Nr.: **5445**

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