

Vorstellung
Beschreibung

Parboiled Langkornreis vom Typ Indica, seine durchschnittliche Länge beträgt 6,5 mm mit einem Minimum von 6 mm. Das Verhältnis L/l ist größer oder gleich 3. Der Anteil an Bruchreis beträgt max. 5%.

Ursprung

EU (Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Griechenland), Thailand, Uruguay, Myanmar, Kambodscha, Paraguay, Guyana.

Rechtliche Benennung

Hochwertiger parboiled Langkornreis

Prozess

Dämpfen, Trocknen, Schälen, Polieren, Reinigen

Konservierung

24 Monate vor Hitze und Feuchtigkeit geschützt

Physikochemische Eigenschaften

Kriterium	Durchschnitt / Toleranz	Methoden
Feuchtigkeit	11,5% / 15%max	NF V03707
Paddy	0,1% max	
Organische Stoffen	0,05% / 0,5% max	BID10/88
Mineralischen Stoffen	0,05% / 0,1% max	BID10/88
Prozent vom gebrochenen Reis	4% / 5% max	BID10/88
Korn	Beschädigt	0,1% / 1% max
	Schwarz	0,4% / 1% max
	rote Längsrillen	0,2% / 3% max
	Erwärmt	0,5% max

Mikrobiologie
Richtwerte

Aerobe Mesophile Keime	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Gesamtkoliforme	<10 000/g	NF V08 - 050
Fäkalkoiforme	< 2 000/g	NF V08 - 060
Hefen und Schimmelpilze	<1 500/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

Schadstoffen

Planzenschutzmittel Erfüllung der aktuellen Anforderung

Schwermetalle Erfüllung der aktuellen Anforderung

Mikotoxines Erfüllung der aktuellen Anforderung

GVO

kein GVO, entspricht der EU-Anforderung 1829 / 2003 und 1830 / 2003 et ihre Änderungen.

Allergenen

Kein Allergen (kann Getreide mit gluten enthalten EU-Anforderung 2000/13 und 2003/89)

Ionisation

Keine Ionisation

Nährwerte

Brennwert	1509kJ/355kcal
Fett	0,8g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	79g
Davon Zucker	0,3g
Ballaststoffe	1,5g
Eiweiss	7,3g
Salz	0,015g

Werte angegeben für 100 g Trockenprodukt nach FERM 2012

Anwendung

Zubereitungsart:

- **Creole:** 1 Teil Reis in 5 Teile kochendes Salzwasser geben. Bei mittlerer Hitze 17-20 Minuten kochen lassen.
- **Im Dampfgarer:** Geben Sie einen Teil Reis in 1,7 Teile Wasser. 25 bis 30 Minuten garen, bis der Reis absorbiert ist.
- **Pilaf:** Geben Sie für 1 Teil Reis 40 ml Öl hinzu und lassen Sie es 5 Minuten lang erhitzen. Volumen Reis zugeben und mit dem Öl 5 Min. verrühren. 1,8 Volumen heißes Salzwasser zugeben. 15 Minuten kochen lassen, den Herd ausschalten, 10 Minuten zugedeckt lassen, bis der Reis vollständig absorbiert ist, entkernen.

Aussehen nach dem Kochen:

- Farbe: weiß
- Textur: weiche Körner



Gesetzliche Hinweise

Dieses Datenblatt ist nicht vertraglich bindend und soll lediglich einen Überblick über die Spezifikationen und Vorteile des Produkts geben. Um detailliertere Informationen zu erhalten, bitten wir Sie, sich mit unserer Verkaufsabteilung in Verbindung zu setzen. Soufflet Alimentaire kann nicht für alle Nachteile oder Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine nicht konforme oder ungeeignete Lagerung und/oder Verwendung des Produkts entstehen. Alle Elemente dieses Datenblatts sind ausschließliches Eigentum von Soufflet Alimentaire. Folglich dürfen Sie in keinem Fall und auf keine Weise eines der Elemente dieses Dokuments ohne die vorherige und ausdrückliche Zustimmung von Soufflet Alimentaire ganz oder teilweise vervielfältigen, darstellen, verbreiten, ändern oder konzessionieren.