

SUSHI KOSHIHIKARI

Sorte	Rundkornreis
Ursprungsland	Japan
Anbaugebiet	Omihachiman, Präfektur Shiga
Zolltarifnummer CH	1006.3090
Zolltarifnummer EU	1006.3092
Haltbarkeit	24 Monate, resp. Verfalldatum auf Packung
Lagertemperatur	Raumtemperatur; vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Zusammensetzung	100 % Rundkornreis
Wassergehalt	ca. 14%
Aussehen ungekocht / gekocht	gleichmässige Farbe; rundliche und kurze Körner
	
Geruch / Geschmack	aromatisch und leicht süsslich
Kochzeit	zirka 18 Minuten
Konsistenz	körnig
Rückstände von Schadstoffen	Pestizid, Insektizid und Schwermetalle den Anforderungen des schweizerischen und europäischen Lebensmittelrechts entsprechend
Gentechnologie	Das Produkt ist GVO-frei
Zusatzstoffe	Es werden keinerlei Zusatzstoffe verwendet
Allergene	Das Produkt ist allergenfrei

FOODPROFIL

100 g enthalten ca.	100 g	1 Portion (60 g)	% RTZ	RTZ	
		*	**	**	
Energie	1470 kJ (351 kcal)	210,6 kcal	10.5 %	2000 kcal	* 60 g roher Reis entspricht ca. 180 g gekochtem Reis
Fett	0.7 g	0.42 g	0.60%	70 g	** Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,12 g	0.60%	20 g	
Kohlenhydrate	79 g	47.4 g	16%	260 g	
davon Zucker	0 g	0 g	0%	90 g	
Nahrungsfasern	0 g	0 g			
Eiweiss	5.5 g	3.3 g	6.60%	50 g	
Salz	0 g	0 g	0 %	6 g	

Die oben angegebenen Werte sind Durchschnittswerte. Reis ist ein Naturprodukt. Die Qualität ist daher von verschiedenen Faktoren abhängig. Bodenbeschaffenheit, Düngung, klimatische Verhältnisse etc. beeinflussen die Qualität des Produktes direkt. Es ist daher möglich, dass einzelne Werte zeitweise unter- resp. überschritten werden. Dieses Produkt entspricht dem schweizerischen Lebensmittelrecht in allen Punkten.

MIKROBIOLOGISCHE DURCHSCHNITTSWERTE IN KBE/G

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.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Im Ursprungsland:

Der Sushi Koshihikari wird selbst hergestellt vom Saatgut bis zu den Nährstoffen für die Pflanzen aus Fischabfällen und Honig. Mit viel Engagement und Handarbeit wird der Reis gepflanzt und geerntet. Nach der Ernte wird der Reis getrocknet und entspelzt. Als Fertigreis wird der Reis importiert und einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen.

Verarbeitung in der Schweiz durch Reismühle Brunnen:

reinigen, sieben, schleifen, polieren, klassifizieren, sortieren nach Grösse, elektronische Farbsortierung, Auslese unreifer Körner, schleifen

DIÄTETISCHE ANGABEN

vegetarisch
laktosefrei
glutenfrei
natriumarm

SYSTEMZERTIFIKATE

SA 8000
IFS Food
Kosher
Halal