

## SUSHI

<b>Sorte</b>	Calrose
<b>Ursprungsland</b>	USA
<b>Anbaugebiet</b>	Kalifornien
<b>Zolltarifnummer CH</b>	1006.3090
<b>Zolltarifnummer EU</b>	1006.3092
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate, resp. Verfalldatum auf Packung
<b>Lagertemperatur</b>	12 bis 15 C (30 bis 50 % rF) vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
<b>Zusammensetzung</b>	100 % Calrose Reis
<b>Bruchreisanteil</b>	max. 5%
<b>Wassergehalt</b>	ca. 13% bis max. 14%
<b>Aussehen ungekocht / gekocht</b>	Kristallines, rundliches Reiskorn 
<b>Geruch / Geschmack</b>	Typischer Reisgeschmack
<b>Kochzeit</b>	ca. 15 Minuten
<b>Konsistenz</b>	körnig
<b>Rückstände von Schadstoffen</b>	Pestizid, Insektizid und Schwermetalle den Anforderungen des schweizerischen und europäischen Lebensmittelrechts entsprechend
<b>Gentechnologie</b>	Das Produkt ist GVO-frei
<b>Zusatzstoffe</b>	Es werden keinerlei Zusatzstoffe verwendet
<b>Allergene</b>	Das Produkt ist allergenfrei

## FOODPROFIL

100 g enthalten ca.	100 g	1 Portion (60 g)	% RTZ	RTZ	
		*	**	**	
Energie	1450 kJ (347 kcal)	208 kcal	10 %	2000 kcal	* 60 g roher Reis entspricht ca. 180 g gekochtem Reis
Fett	0 g	0 g	0%	70 g	** Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 g	0%	20 g	
Kohlenhydrate	79 g	47,4 g	17%	260 g	
davon Zucker	0 g	0 g	0%	90 g	
Nahrungsfasern	0,5 g	0,3 g			
Eiweiss	6 g	3,6 g	7%	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:

Die langjährige Erfahrung der Reisbauern in USA und unseren Lieferanten für Calrose garantieren für einen sorgfältigen Anbau und eine ausgewogene Verarbeitung. Der Calrose Reis wird nach der Ernte im September/Okttober getrocknet und entspelzt. Als Halbrohreis oder Fertigreis wird der Reis von uns importiert und einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen.

### Verarbeitung in der Schweiz durch Reismühle Brunnen:

Reinigen, Auslese unreifer Körner, schleifen, sortieren nach Grösse, elektronische Farbsortierung, sichten/sieben, abfüllen

---

## DIÄTETISCHE ANGABEN

vegetarisch  
laktosefrei  
glutenfrei  
natriumarm

---

## SYSTEMZERTIFIKATE

SA 8000  
IFS Food  
Kosher  
Halal

Brunnen, 25.06.2019 / LI