

HS Long Grain Parboiled Rice 10kg

Spec Main Details

Spezifikations-Name HORECA SELECT Long Grain Parboiled Rice 10kg
(Landessprache) :

Sonstiger Kennzeichnungstext

Hauptprodukt-Titel : Long Grain Easy-Cook Rice
Deklariert er Mengentyp : Festgewicht
Deklarierte Menge : 10 kg

Lagerungsangaben

Werden Anleitungen für die Lagerung standardmäßiger Gefrierprodukte benötigt? : Nein
An einem kühlen, trockenen Ort lagern

Zusätzliche Informationen

Herkunftsland Angabe 1 : Verpackt in
Herkunftsland 1 : Italien
4333465163635
Versandkartoncode
04333465163642

Lagerung

Packungscodierung ab Datum Verpackung :
Periode : MONATE
Format : DD-MM-YYYY
Händler Vertriebskette : Raumtemperatur
Mindesthaltbarkeit in : Lager (Lagerhalle)
Mindest Life-into-Value : 15

Packungscodierung

Mindesthaltbarkeitsdatum	Anzahl	Umverpackung	Produkthaltbarkeitscode	Anzahl	Umverpackung	Periode	Kommentare
[Kein Text - Nur Datum]	18	Ja	Mindesthaltbarkeitsdatum	18	Nein	MONATE	
Produktionsdatum		Produktionsdatum (Pd) muss auf der Einzelverpackung aufgedruckt sein. Das Pd muss leicht vom Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) unterschieden werden können. Der Lieferant übermittelt vor dem endgültigen Druck auf die Verpackung je ein Beispiel für MHD und Pd.					

Standards des fertigen Produktes

Wie verkauft

Attribut	Rot	Orange	Grün
Verpackung			10kg bag
Aussehen			Long and thin grains, yellow-ambered color

Geruch	Toasted starch, without strange odours
Textur	-
Geschmack	-

Verzehrfertig

Attribut	Rot	Orange	Grün
Verpackung			
Aussehen			Long and thin grains - milk-white color
Geruch			Without strange odours
Textur			-
Geschmack			Without strange tastes

Physikalische Mengenstandards

Test	Ziel	Minimum	Maximum	Einheiten	Methode	Intervall
Broken kernels	5	5	>5	%	visual	every batch
Red striped kernels	1	1	>1	%	visual	every batch
Damaged kernels	1	1	>1	%	visual	every batch
Pecks	0.5	0.5	>0.5	%	visual	every batch
Variety admixture	5	5	>5	%	visual	every batch
Natural deformations	3	3	>3	%	visual	every batch
Foreign bodies	absent	absent	-	-	visual	every batch
Test	Ziel	Minimum	Maximum	Einheiten	Methode	Intervall
Moisture	14.5	14.5	>15	%	moisture meter	every batch
Organic matters	0.5	0.5	>0.5	%	visual	every batch
Mineral matters	0.1	0.1	>0.1	%	visual	every batch

Chemische Mengenstandards

Parameter	Ziel	Minimum	Maximum	Einheiten	Methode	Intervall
Moisture	14.5	14.5	>15	%	Moisture meter	every batch
Aflatoxin (Total)	4	4	>4	µg/kg	HPLC	every month
Ochratoxin A	3	3	>3	µg/kg	HPLC	every month
DON	750	750	>750	µg/kg	HPLC	every month
Zearalenon	75	75	>75	µg/kg	HPLC	every month
Cadmium	0.2	0.2	>0.2	mg/kg	ICP-MS	every month
Lead	0.2	0.2	>0.2	mg/kg	ICP-MS	every month

Sonstige mikrobiologische Standards

Sonstige mikrobiologische Standards :	Bacillus Cereus	< cfu/g 10
---------------------------------------	-----------------	------------

Standards :					
Test	Ziel	Maximum	Einheiten	Methode	Intervall
Coliforms	100	>100	cfu/g	Petri	every month
Enterobacteriaceae	100	>100	cfu/g	Petri	every month
E.coli	10	>10	cfu/g	Petri	every month
Staphylococcus aureus	100	>100	cfu/g	Petri	every month
Hefen	100	>100	cfu/g	Petri	every month
Schimmelpilze	100	>100	cfu/g	Petri	every month
Aerobe mesophile Keimzahl	10000	>10000	cfu/g	Petri	every month
Salmonella	absent in 25g			Petri	every month
Listeria monocytogenes	absent in 25 g			Petri	every month
Physikalische / chemische Eigenschaften	Die Grenzwerte und Vorschriften für Schwermetalle, Pestizide, radioaktive Kontamination und Mycotoxine in den vereinbarten Länder, in denen das Produkt verkauft werden soll, müssen durch die verbundenen Unternehmen eingehalten werden.				

Nährwert

Deklariertes Nährwert

Text Typische Werte	Pro Portion	Pro 100g
Energy	911,5	1458,400024
Energy	214,8125	343,7000122
Fat	0,6875	1,100000024
Saturates	0,21875	0,349999994
Carbohydrate	47,375	75,80000305
Sugars	0,268750012	0,430000007
Protein	4,1875	6,699999809
Salt	0,00125	0,002

Deklariertes Nährwert

Nährwertbezeichnung	Maßeinheiten	Leitfaden tägliche Menge	Pro Portion	% Leitfaden tägliche Menge
Energy	kcal	2000	214,8125	11
Fat	g	70	0,6875	1
Saturates	g	20	0,21875	1
Carbohydrate	g	230	47,375	18
Sugars	g	90	0,268750012	0
Protein	g	45	4,1875	8
Salt	g	6	0,00125	0

Hinweis Allergie & Diät

Sonstige Allergen-
Informationen : -