



Produktspezifikation


Bio Basmatireis weiß

Dok.-Nr.: 716

Version: 03

Datum: 11.02.2022

Seite 1 von 4

Produktangaben	
Artikelnummer	20554
Lieferant (Spezifikation nur gültig für Ware dieses Lieferanten)	
Artikelbezeichnung	Bio Basmatireis weiß
Bezeichnung des Lebensmittels	Basmatireis weiß
Hergestellt in	
Ursprung (Artikel kann aus den folgenden Ursprüngen stammen)	Indien, Pakistan weitere Ursprünge verfügbarkeitsbedingt möglich
Landwirtschaftlicher Ursprung	Nicht-EU-Landwirtschaft
Produktbeschreibung	Basmatireis, geschält hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848
Botanische Bezeichnung	Oryza Sativa L.
Sorte	
Herstellung	
Zolltarifnummer	10063098
Zutatenliste	Basmatireis weiß* *aus kontrolliert biologischem Anbau
Produktbild (Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich)	
Zubereitung	2 Tassen Wasser aufkochen, 1 Tasse Reis zugeben und bei geringer Hitze etwa 15 Min. garen lassen, bis das Wasser aufgenommen ist. Nach Geschmack würzen. Basmatireis hat eine lockere Konsistenz, eignet sich ideal für Gerichte aus dem Wok, Salate und Pfannengerichte.
Verwendung	
Zur Ernährung des Menschen bestimmte Lebensmittel, die entsprechend der Zubereitungsempfehlung zubereitet und verzehrt werden.	
Risiko bei bestimmungsgemäßer Verwendung für „YOPI“ (Young, Old, Pregnant, Immunosuppressed)	

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und bedarf daher keiner Unterschrift.

Erstellt: EKK Freigegeben: BZA	HORST BODE IMPORT-EXPORT GMBH, Havighorster Weg 6, D-21031 Hamburg, Tel. +49(0)40/739332-0, Fax +49(0)40/7397035, www.BodeNaturkost.de, info@bode.bio Kontrollcode: DE-ÖKO-003	
	Ort: P:\	Druckdatum: 22.04.22



Produktspezifikation

Bio Basmatireis weiß

Dok.-Nr.: 716

Version: 03

Datum: 11.02.2022

Seite 2 von 4

Gebrauchshinweis für Verbraucher		
Weitere Produkteigenschaften		
Vegan	Ja	
Rohkost*	keine Angabe	
Natürlich ohne Gluten	Ja	
Glutenfrei (< 20 ppm) gemäß Analyse	Nein	
Superfood	Nein	
*„Rohkost“ ist kein einheitlich definierter Begriff und es gibt hierzu unterschiedliche Auffassungen. Bei Bode Naturkost umfasst er sowohl Produkte, die während ihres Herstellungsprozesses nicht über 45°C erhitzt werden als auch sonnengetrocknete Früchte. Die Temperaturen beim Transport werden nicht berücksichtigt, da hierzu keine ausreichend gesicherten Informationen vorliegen. Es werden überwiegend ungekühlte Container und LKW eingesetzt. Die Angaben zu Herstellungs- und Prozesstemperaturen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten.		
Nährwertangaben durchschnittlich je 100g		
Energie (kJ / kcal)	1473 / 352	
Fett (g)	1,7	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1	
Kohlenhydrate (g)	76,0	
davon Zucker (g)	0,1	
Ballaststoffe (g)	0,4	
Eiweiß (g)	8,0	
Salz (g)	0,010	
Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Quelle: Lieferant: L-72541		
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen/Farbe	fast weiße, längliche Reiskörner	
Geruch/Geschmack	arttypisch, aromatisch, ohne Fremdgeruch und -geschmack	
Konsistenz	fest, frei fließend	
Chemisch-physikalische Parameter		
Da es sich um eine automatisch erstellte Spezifikation handelt, sind nicht alle Parameter auf jedes Produkt anwendbar.		
Feuchtegehalt	max. 14 %	
Größe		
Reinheit	mind. 99,9 %	
Fremdbesatz		
Fallzahl		
Klebergehalt		
Mineralstoffe		
Wasserbindungsvermögen		
pH-Wert		
Mikrobiologische Parameter nach den DGHM-Richt- und Warnwerten für Getreidemehle aus Weizen, Roggen, Dinkel (2015)		
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Gesamtkeimzahl	1.000.000	
E. Coli	10	100
Schimmelpilze	10.000	

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und bedarf daher keiner Unterschrift.

Erstellt: EKK Freigegeben: BZA	HORST BODE IMPORT-EXPORT GMBH, Havighorster Weg 6, D-21031 Hamburg, Tel. +49(0)40/739332-0, Fax +49(0)40/7397035, www.BodeNaturkost.de, info@bode.bio Kontrollcode: DE-ÖKO-003	
	Ort: P:\	Druckdatum: 22.04.22



Produktspezifikation

Bio Basmatireis weiß

Dok.-Nr.: 716

Version: 03

Datum: 11.02.2022

Seite 3 von 4

Koagulase-positive Staphylokokken	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	100	1.000
Salmonella		n.n. in 25g
Die mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richt- und Warnwerte, die je nach Ursprung und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen.		
Lagerung und Haltbarkeit		
Mindesthaltbarkeit	mind. 12 Monate ab Produktionsdatum	
Lagerungshinweis	Originalverpackt, trocken und lichtgeschützt Lagerung bei < 20 °C, max. 65% Luftfeuchtigkeit	
Sonstige Lagerungshinweise		
Verpackung		
Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit	25,00 kg	
Verpackungsmaterial (Artikel kann verfügbarkeitsbedingt folgende Verpackungsarten aufweisen)	mehrlagiger Papiersack, PP-Sack	
Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-Verordnung (EG) 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.		
GVO Status		
Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.		
Bestrahlung		
Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.		
Pestizide		
Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2018/848.		
Mykotoxine/Schwermetalle		
Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006/EG, der Verordnung (EU) Nr. 165/2010 und den aktuell gültigen Ergänzungen.		
Fremdmaterial		
Fremdkörper sind technisch nicht vollständig auszuschließen, werden jedoch auf geringstem Niveau gehalten.		
Schädlinge		
Das Produkt ist frei von lebenden Schädlingen in allen Entwicklungsstadien.		

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und bedarf daher keiner Unterschrift.

Erstellt: EKK Freigegeben: BZA	HORST BODE IMPORT-EXPORT GMBH, Havighorster Weg 6, D-21031 Hamburg, Tel. +49(0)40/739332-0, Fax +49(0)40/7397035, www.BodeNaturkost.de, info@bode.bio Kontrollcode: DE-ÖKO-003	
	Ort: P:\	Druckdatum: 22.04.22



Produktspezifikation

Bio Basmatireis weiß

Dok.-Nr.: 716

Version: 03

Datum: 11.02.2022

Seite 4 von 4

Liste der Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011

	lt. Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse	-	k.A.	
Weizen	-	k.A.	
Roggen	-	k.A.	
Gerste	-	k.A.	
Hafer	-	k.A.	
Dinkel	-	k.A.	
KAMUT® Khorasan Weizen	-	k.A.	
Hybridstämme	-	k.A.	
Krebstiere u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Eier u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Fisch u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Erdnüsse u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Soja u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	-	k.A.	
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Mandeln	-	k.A.	
Haselnüsse	-	k.A.	
Walnüsse	-	k.A.	
Cashewkerne	-	k.A.	
Pekannüsse	-	k.A.	
Paranüsse	-	k.A.	
Pistazien	-	k.A.	
Macadamia	-	k.A.	
Sellerie u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Senf u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Sesam u. -erzeugnisse	-	k.A.	
SO₂ > 10mg Sulfid	-	k.A.	
Lupinen u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Weichtiere und -erzeugnisse	-	k.A.	

k.A. = keine Angabe möglich

Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und bedarf daher keiner Unterschrift.

Erstellt: EKK Freigegeben: BZA	HORST BODE IMPORT-EXPORT GMBH, Havighorster Weg 6, D-21031 Hamburg, Tel. +49(0)40/739332-0, Fax +49(0)40/7397035, www.BodeNaturkost.de, info@bode.bio Kontrollcode: DE-ÖKO-003	
	Ort: P:\	Druckdatum: 22.04.22