

	<b>SPEZIFIKATION SPECIFICATION</b>	Version: 06/2015
Seite: 1/3	H:\QS\Spez\14\Parboiled\parboiled_5%.doc	ersetzt Vers.: 07/2014

## Parboiled-Langkorn-Spitzenreis

### Vertrieb:

Euryza GmbH  
Oberwerder Damm 11-21  
20539 Hamburg  
Tel.: +49 (0)40 78106-0  
Fax: +49 (0)40 787245

### Produktbeschreibung:

Lange, schlanke, geschliffene Reiskörner, als Paddyreis dem Parboiling-Verfahren unterzogen, elektronisch verlesen (Farbsortierung).

### Herkunftsland:

Europa, Südamerika, Asien

### Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	glasig gelblich Reiskörner
Geruch:	neutral, arttypisch
Geschmack:	neutral, arttypisch
Kochzeit:	15-20 Minuten
Konsistenz:	körnig, nicht klebend

### Physikalische Eigenschaften:

Feuchtigkeit:	max. 15 %
Bruchgehalt:	max. 5 %
Peck:	max. 0,25 %
Hitzebeschädigte Körner:	max. 0,05 %
Paddy:	max. 0,1 %
Fremdbesatz <sup>1)</sup>	
- organisch:	max. 0,1 %
- davon anorganisch:	max. 0,01 %
Weißgrad:	min. 20 Kett

<sup>1)</sup> Unter Fremdbesatz werden organische oder anorganische Fremdkörper verstanden, die weder Reis noch Bruchreis sind.

## Parboiled Long Grain Rice

### Broker:

Euryza GmbH  
Oberwerder Damm 11-21  
20539 Hamburg, Germany  
Tel.: +49 (0)40 78106-0  
Fax: +49 (0)40 787245

### Product description:

Long grain rice kernels, polished, which were treated by the parboiling process in the stage of paddy rice, electronically sorted.

### Country of Origin:

Europe, South America, Asia

### Sensorical Properties:

Appearance:	glassy, yellowish rice kernels
Odour:	neutral-typical
Taste:	neutral-typical
Cooking time:	15-20 minutes
Consistency:	fluffy, non sticky

### Physical Properties:

Moisture:	max. 15 %
Brokens:	max. 5 %
Peck:	max. 0,25 %
Heat damaged kernels:	max. 0,05 %
Paddy:	max. 0,1 %
Foreign matter <sup>1)</sup>	
- organic:	max. 0,1 %
- therefrom anorganic:	max. 0,01 %
Degree of whiteness:	min. 20 Kett

<sup>1)</sup> Foreign matter means organic or anorganic foreign bodies, which are neither rice nor broken rice.

	<b>SPEZIFIKATION SPECIFICATION</b>	Version: 06/2015
Seite: 2/3	H:\QS\Spez\14\Parboiled\parboiled_5%.doc	ersetzt Vers.: 07/2014

## Parboiled-Langkorn-Spitzenreis

### Ernährungsphysiologische Eigenschaften:

	pro 100g	pro Portion à 62,5g	%* pro Portion à 62,5g
Energie	1479 kJ 349 kcal	924 kJ 218 kcal	11 %
Fett	1,8 g	1,1 g	2 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	0,3 g	2 %
Kohlenhydrate	75 g	47 g	18 %
davon Zucker	0,5 g	0,3 g	<1 %
Ballaststoffe	2,5 g	1,6 g	
Eiweiß	6,9 g	4,3 g	9 %
Salz	0,01 g	0,01 g	<1 %

\*der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal).

### Mikrobiologische Beschaffenheit:

Gesamtkeimzahl:	<10 <sup>6</sup> / g
Hefen:	<10 <sup>3</sup> / g
Schimmelpilze:	<10 <sup>3</sup> / g
Salmonella ssp.:	neg. in 25 g
Coliforme Keime:	<10 <sup>2</sup> / g
Escherichia coli:	<10 <sup>2</sup> / g
Staphylococcus aureus:	<10 <sup>2</sup> / g
Bacillus cereus:	<10 <sup>2</sup> / g

#### Anmerkung:

Die angegebenen Werte verstehen sich als Richtwerte und sind nicht als Grenzwerte zu betrachten. Sie wurden abgeleitet aus den Ergebnissen von Stichprobenuntersuchungen der letzten Jahre und spiegeln die übliche mikrobiologische Beschaffenheit des Reises wieder. Es kann von uns nicht vollständig ausgeschlossen werden, dass die spezifizierten Werte im Einzelfall überschritten werden. Reis muss vor dem Verzehr einem Kochprozess unterzogen werden. Dadurch werden vorhandene Keime deutlich reduziert.

## Parboiled Long Grain Rice

### Average nutritional values:

	per 100g	per portion à 62,5g	%* per portion à 62,5g
Energy	1479 kJ 349 kcal	924 kJ 218 kcal	11 %
Fat	1,8 g	1,1 g	2 %
of which saturates	0,5 g	0,3 g	2 %
Carbohydrate	75 g	47 g	18 %
of which sugars	0,5 g	0,3 g	<1 %
Fibre	2,5 g	1,6 g	
Protein	6,9 g	4,3 g	9 %
Salt	0,01 g	0,01 g	<1 %

\*Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal).

### Microbiological Conditions:

Total aerobic count:	<10 <sup>6</sup> / g
Yeasts:	<10 <sup>3</sup> / g
Moulds:	<10 <sup>3</sup> / g
Salmonella ssp.:	neg. in 25 g
Coliform germs:	<10 <sup>2</sup> / g
Escherichia coli:	<10 <sup>2</sup> / g
Staphylococcus aureus:	<10 <sup>2</sup> / g
Bacillus cereus:	<10 <sup>2</sup> / g

#### Note:

The specified data is a guide value only and not the boundary limit. The values are derived from experience of random testing carried out over several years and they do reflect the usual microbiological condition of the product. It is possible that in an isolated case the specified values may be exceeded but as rice in this form is inedible, and needs to be cooked prior to consumption then the microbial count will be greatly reduced by the cooking process.

**Parboiled-Langkorn-Spitzenreis**

**Pestizide, Schwermetalle,  
Mykotoxine:**  
Entspricht den geltenden  
EU-Vorschriften.

**GMO-Kennzeichnung:**  
Dieses Produkt entspricht den  
EU-Verordnungen 1829/2003  
und 1830/2003.

**Allergenkennzeichnung:**  
Gemäß der Verordnung (EU) Nr.  
1169/2011 enthält das Produkt keine  
deklarationspflichtigen Allergene.

**Gluten:**  
Von Natur aus glutenfrei.

**Verkehrsbezeichnung:**  
Parboiled-Langkorn-Spitzenreis

**Haltbarkeit:**  
Bei sachgerechter Lagerung 24 Monate

**Lagerbedingungen:**  
Dunkel, kühl und trocken

**Parboiled Long Grain Rice**

**Pesticides, Heavy Metals,  
Mycotoxins:**  
Conform to EU-regulations.

**GMO Labelling:**  
This product complies to EU-regulations  
1829/2003 and 1830/2003.

**Allergen Labelling:**  
According to regulation (EU)  
No 1169/2011 the product does not  
contain declarable allergens.

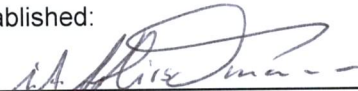
**Gluten:**  
Naturally gluten-free.

**Name for Trading:**  
Parboiled Long Grain Rice

**Durability:**  
With appropriate storage 24 months

**Storage Conditions:**  
Dark, cool and dry

Erstellt/Established:

01.06.2015   
A. Hirschmann (Leitung Qualitätsmanagement/Quality Manager)

Geprüft/Reviewed:

01.06.2015   
R. Gerke (Qualitätsmanagement/ Quality Manager)

Genehmigt/Approved:

01.06.2015   
M. Rabanus (Direktor Einkauf und Vertrieb Commodity/Director Purchase Rice & Sales Commodity)