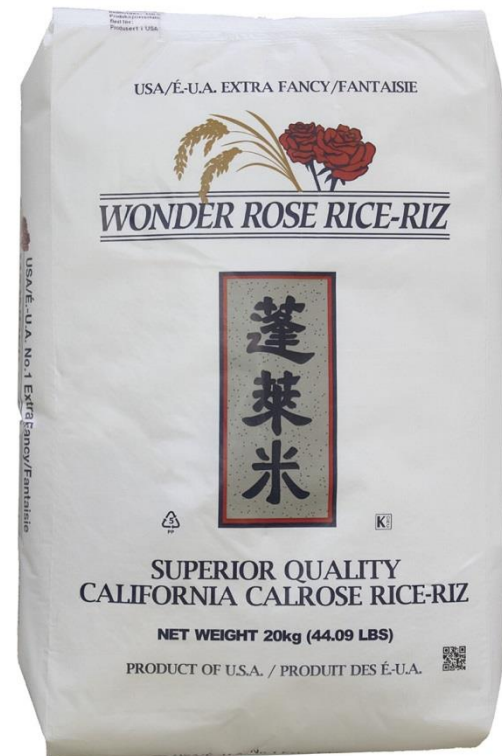


2.6 – Datablad / Product data sheet

Navn	Ris, Wonder Rose Sushi Calrose Rice, 20 kg	
Varenr	15718	EPD 2914711
Merkenavn	Wonder Rose	
Oppbevaring	Romtemperatur, tørt	Holdbarhet 24 mnd
Volum/Vekt	20 kg	
Opphavsland	USA	
Inneholder	Musenmai ris, Calrose Japonica, US. No. 1 medium grain. Spesifikasjoner på side 2.	

Bruksområde:	Koking, damping
Sensorikk:	Hvite riskorn.
Pakke-enheter	Pose
Ant enhet i krt	Ingen kartong
Mål enhet	63x41x10
Mål kartong	-
Vekt enhet N/B	20000g/20200g
Vekt kartong B	-
Antall/pall	30
Pakkemønster	3 pr lag/10 lag
Volum stk m3	0,024 m3
Strekkode stk	072596167078
Strekkode krt	-
Bruksanvisning	Bruk 1,5 liter vann pr liter ris, kokes på lav varme under lokk i 10 minutter. Skru av varmen og la stå i 10 minutter før servering.



Allergen / GMO	Ja	Nei	Dersom ja, hva?
Gluten		V	
Skalldyr		V	
Egg		V	
Fisk		V	
Peanøtter		V	
Soya		V	
Melkeprodukter		V	
Nøtter		V	
Selleri		V	
Sennep		V	
Sesam		V	
Lupiner		V	
Sulfitter >10mg/l		V	
Bløtdyr		V	
GMO-råvarer		V	

ERTIES:

PHYSI
CAL
AND
CHE
MICA
L
SPECI
FICAT
IONS
AND
PROP

Næringsinnhold pr. 100 g/ml	
Energi (KiloJoule)	1490
Energi (KCAL)	350
Fett (total mengde), hvorav:	0,6
<i>Mettet fett</i>	0,2
<i>Enumettet fett</i>	
<i>Flerumettet fett</i>	
Karbohydrater	79
<i>Hvorav sukker</i>	0,5
Fiber	1,4
Proteiner	6,6
Salt	-

DESCRIPTION LIMITS

Broken Kernels 4.0 % maximum
Moisture (wet basis) 15.0% maximum
Fat content (as is): (by ether extract) 0.70% maximum
Seeds, heat damaged, and paddy kernels:
Total, singly or combined: 2 per 500g max
Heat damaged and objectionables: 1 per 500g max
Red Rice and damaged kernels: 0.5% maximum
Chalky kernels: 2.0% maximum
Other types (whole and broken kernels): 1.0% maximum
Milling degree: Well milled
Color: white or creamy
Foreign Material: Irreducible Minimum per GMP's
Odor and flavor: Shall be free of musty, sour or other objectionable odors or flavor.

METHODS:U.S.D.A. Rice Inspection Handbook H.B. 918-11

<u>MICROBIOLOGICAL</u>	N	c	m	M
Standard Plate Count/g:	5	2	25,000	250,000
Yeast and Mold Count/g:	5	2	1,000	10,000
Coliform MPN/g:	5	2	100	1,000
E. Coli MPN/g:	5	0	<3	<3
Salmonella/25g:	15	0	0	0
METHODS: BAM-FDA 1984				