Specifikace výrobku

Název výrobku Dlouhozrnná rýže

Popis výrobku Vařená dlouhozrnná rýže

Kategorie Přílohy
Číslo výrobku **800014**

Hmotnost výrobku 1.800 g
Hmotnost čerstvého masa -
Hmotnost masa -

Výživové informace

Výživové hodnoty (ve 100 g výrobku je průměrně obsaženo)	
Energetická hodnota (kJ)	613
Energetická hodnota (kcal)	146
Tuky (g)	< 0,5
z toho nasycené mastné kyseliny (g)	< 0,1
Sacharidy (g)	33
z toho cukry (g)	< 0,5
Bílkoviny (g)	2,7
Sůl (g)	0,6

Složení výrobku

Vařená rýže (99,4 %): (pitná voda, dlouhozrnná rýže), jedlá sůl: (chlorid sodný, hexakyanoželezitan sodný, uhličitan sodný).

Platnost od: 26.01.2021
Schválil: Ing. Roman Fuchs

Číslo veterinárního schválení CZ 42940212 ES

Výskyt alergenů

Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich:	Ne
Pšenice:	-
Žito:	-
Ječmen:	-
Oves:	-
Špalda:	-
Kamut:	-
Hybridní odrůdy:	-
Korýši a výrobky z nich:	Ne
Vejce a výrobky z nich:	Ne
Ryby a výrobky z nich:	Ne
Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich:	Ne
Sójové boby a výrobky z nich:	Ne
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy):	Ne
Skořápkové plody a výrobky z nich:	Ne
Mandle:	-
Lískové ořechy:	-
Vlašské ořechy:	-
Kešu ořechy:	-
Pekanové ořechy:	-
Para ořechy:	-
Pistácie:	-
Makadamie:	-
Celer a výrobky z něj:	Ne
Hořčice a výrobky z ní:	Ne
Sezamová semena a výrobky z nich:	Ne
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO_2:	Ne
Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj:	Ne
Měkkýši a výrobky z nich:	Ne

Mikrobiologické požadavky Výrobek splňuje kritéria dle Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny v platném znění.

Další informace K výrobě nebyly použity geneticky modifikované suroviny v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech v platném znění.

Návod k přípravě viz etiketa

Obal CPET miska
Mylar® polyesterová folie

Balení	Baleno v ochranné atmosféře. Po otevření spotřebujte do: viz etiketa.
Podmínky skladování	od +2°C do +7°C

Vytvořil

Ing. Klára Sochorová

Schválil

Ing. Roman Fuchs