

Chili Saat ganz

Gewürz



Produktbeschreibung

Chili Saat ganz

Anwendung

nach Geschmack

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25kg Papiersack, PE-Inlay; auf Paletten; Luftdicht verschweißt oder gefalzt und vernäht; 12 Monate ab Produktionsdatum; Kühl und trocken, verschlossen, wärme- und lichtgeschützt lagern.

Sensorik

Gelbe Saaten

Ursprung

China



MIKROBIOLOGISCHE WERTE

Gesamtkeimzahl	< 1.000.000
Hefen und Schimmel	< 100.000
E.Coli	< 1.000
Bacillus cereus	< 1.000
Sporen sulfited. Clostridien	< 1.000
L. Monocytogenes	< 100
Staphylococcus Aureus	< 1.000
Salmonella	neg. in 25g

NÄHRWERTANGABEN

Brennwert	331 kcal/ 1387 kJ
Fett	12g
- davon gesättigte Fettsäuren	0g
Kohlenhydrate	25g
- davon Zucker	0g
Ballaststoffe	35g
Eiweiß	14g
Salz	0g
Natrium	0g

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Rückverfolgbarkeit (aufwärts/abwärts) sämtlicher Produktbestandteile ist anhand der vergebenen Chargennummer und der Artikel Nr. zu jederzeit gegeben.

GENMODIFIKATION

Uns sind keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und ist nicht nach der Verordnung 1830/2003 zu kennzeichnen.

BESTRAHLUNG

Wir bestätigen, dass die Produkte und Rohstoffe nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Auch bei unseren Lieferanten lehnen wir dieses Verfahren ab.

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Gluten				
Weizen	x		x	
Roggen	x			x
Gerste	x			x
Hafer	x		x	
Dinkel	x		x	
Kamut	x		x	
Krebstiere	x		x	
Ei	x		x	
Fisch	x		x	
Erdnüsse	x		x	
Soja	x		x	
Milch	x		x	
Schalenfrüchte				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
Sellerie	x		x	
Senf	x		x	
Sesamsamen	x		x	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine	x		x	
Weichtiere	x		x	

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.