

Pfeffer schwarz gemahlen HT Gewürz



Produktbeschreibung

Der Pfeffer schwarz gemahlen, ist keimreduziert und hat eine Korngöße von 400 - 500 micron. Die Pfefferfrüchte werden bei entsprechender Reife geerntet und anschließend bis erreichen der schwarzen Farbe getrocknet.

Anwendung

Nach Geschmack.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25kg (netto) in Papiersäcke mit PE - Inlay; auf Paletten; 24 Monate nach dem Herstellungsdatum; verschlossen und dicht verpackt; bei Raumtemperatur trocken einlagern.

Sensorik

Gräulich-schwarzes Pulver; fein gemahlen; nach Pfeffer, scharf und arttypisch

Ursprung

Vietnam, Brasilien, Ecuador



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Bacillus cereus	< 1.000 KBE/g
Escherichia Coli	< 1.000 KBE/g
Sulfitred. Clostridien	< 1.000 KBE/g
Hefen und Schimmel	< 10.000 KBE/g
Salmonellen	neg. in 25g
Gesamtkeimzahl	< 300.000 KBE/g

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Asche	max. 8%
säureunlösliche Asche	max. 2%
Feuchtigkeit	max. 12%
Ätherischer Ölgehalt	min. 0,5 ml/100g
Piperin	min. 2,5%

HINWEISE ZU ROHSTOFFEN UND HERSTELLUNGSVERFAHREN

Rohstoffe sind nicht bestrahlt oder kennzeichnungspflichtig nach VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln. Naturprodukte unterliegen wetter-, ernte- und anbaubedingten qualitativen Schwankungen. Leichte Abweichungen in Farbe, Geruch, Größe, Form, Textur und Konsistenz können daher nicht vollständig ausgeschlossen werden und sind keine Grundlage für Reklamationen.

NÄHRWERTE IN 100G (RECHNERISCH ERMITTELT)

Brennwert	308 kcal/1296 KJ
Kohlenhydrate	52g
- davon Zucker	49g
Eiweiß	11g
Fett	3g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,9g
Salz	0,1g

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.