

# Pfeffer weiß ganz

## Gewürz



### Produktbeschreibung

Pfeffer weiß ganz (Piperaceae)

### Anwendung

Nach Geschmack

### Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25kg (netto) in Säcke; auf Paletten; 12 Monate nach dem Herstellungsdatum; trocken und kühl lagern.

### Sensorik

Weißlich Braun; rund und glatt; nach Pfeffer; scharf und arttypisch

### Ursprung

Indonesien



## MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Gesamtkeimzahl	< 50.000 col/g
Koliform	< 100 col/g
Feuchtigkeit	< 10%
Fremdkörper	negativ

## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR ALLERGENVERORDNUNG

Die Ausführungen der Allergeninformation entsprechen dem momentanen Stand der Verordnung und auf Basis der vorliegenden Lieferanteninformationen.

Alle Angaben beziehen sich auf die Rohstoffe, die laut Rezepturformular enthalten sind.

**Kreuzkontamination:** Durch optimierte Mischpläne und regelmäßige Reinigungsmaßnahmen an Misch- und Fördereinheiten wird das Risiko einer Verschleppung von Allergenen Stoffen (z.B. durch Stäube) minimiert. Allerdings kann durch die vom Produzenten hergestellte Produktvielfalt ein Vorhandensein von potentiellen Stärken in Spuren möglich sein.

## 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.**