

PRODUKT SPEZIFIKATION

1. Produktbezeichnung:

Chilipulver-Cayennepfeffer gemahlen

2. Verwendung:

Aromatischer feurig-würziger Cayennepfeffer ist unverzichtbar bei der Zubereitung pikanter Gerichte und Speisen.

3. Vertrieb:

Würzteufel GmbH, Robert-Bosch-Str. 18, 72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 500033

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

5. Eigenschaften:

Textur

(Bindung/Konsistenz)

Farbe

(Farbintensiv/Farbhaltung)

Einfluss auf Aroma und Geschmack im Endprodukt.

Zertifikate

Halal-geeignet

Weitere Produkteigenschaften

Für Vegane Ernährung geeignet

✓

✓

✓

(Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs)

6. Beschreibung:

Farbe: orange-rot

Konsistenz: Pulver

Herkunft: China

Geruch: aromatisch, verursacht Niesreiz

Geschmack: sehr scharf, sehr würzig, typisch nach Muskat

7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Cayennepfeffer, dampfentkeimt, fein gemahlen. Spitzenqualität. Mindestens 35 000 Scoville.

8. Verarbeitungshinweis:

Gemahlenen Cayennepfeffer erst kurz vor dem Garwerden des Gerichtes zugeben. Längeres mitköcheln vermeiden.

9. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Geschmack und Art des Gerichtes. Richtdosierung ca. 0,2-1.0g / kg Fertiggericht.

10. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

11. Mikrobiologische Anforderungen:

Mikrobiologische Kriterien für Gewürze für be- und verarbeitende sowie für verpackende Betriebe – Probenahme und Beurteilung; Gutachtendes Ständigen Hygieneausschusses – "Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz" – GZ 32.028/0-III/B/1b/96 und der EU VO Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

♦ Staphylococcus aureus < 10² KBE/g

♦ Sulfitreduz. Clostridien

< 10⁴ KBE/g

♦ Bacillus cereus < 10⁴ KBE/g

♦ Schimmelpilze

< 10⁵ KBE/g

♦ Escherichia coli < 10⁴ KBE/g

♦ Salmonellen

neg. in 25g

12. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

Weißblech-Metalldosen und Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!) für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Versandkarton - Verpackungen.

PRODUKT SPEZIFIKATION

13. Allergene:	nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
•	Gluten, Glutenthaltiges Getreide	negativ	positiv
•	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
•	Eier und Eierzeugnisse	negativ	negativ
•	Fisch und Fischerzeugnisse	negativ	negativ
•	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	negativ	negativ
•	Soja und Sojaerzeugnisse	negativ	positiv
•	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	negativ	positiv
•	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,...)	negativ	negativ
•	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	negativ	positiv
•	Senf und Senferzeugnisse	negativ	positiv
•	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	negativ	negativ
•	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	negativ	positiv
•	Lupine und Lupinerzeugnisse	negativ	negativ
•	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	negativ	negativ

** die Kreuzkontaminationen mit Allergenen / "carry-over" werden im Rahmen der angewendeten Guten Herstellungspraxis (engl. GMP) ausgeschlossen*

- entspricht der VERORDNUNG (EG) Nr. 41/2009 DER KOMMISSION vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind.

14. GMO:

Das Produkt enthält keine Rohstoffe die einer speziellen Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 unterliegen.

15. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen.

✓

16. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Höchstmengen-VO (EG) 396/2005, VO (EG) Nr. 1881/2006.

17. KENNZEICHNUNG / RÜCKVERFOLGBARKEIT:

Nach Bedarf kann das Produkt bei der Auszeichnung mit einer einmaligen Chargennummer auf dem Etikett versehen werden, was die Rückverfolgbarkeit und eine eindeutige Chargen-Identifikation jederzeit zulassen würde.

18. Lagerung und Haltbarkeit:

Im ungeöffneten Beutel bzw. Dose und trockener Lagerung (nicht über 25°C) mindestens 12 Monate haltbar.

Die Qualität der verwendeten Rohstoffe entspricht den Vorschriften der EU (gemäß (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und (EG) Nr.1333/2008 sowie der Richtlinie 95/2/EG über Lebensmittelzusatzstoffe). Das Produkt ist nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Diese Spezifikation entbindet den Verwender nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und Dosierung gegenüber länderspezifischen bzw. produktspezifischen Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!