Produktspezifikation

Chili crushed scharf bio 120.000 SCU keimarm

DE-ÖKO-003

Artikel-Nummer:	20359014
Zutaten: *aus kontrolliert biologischen Anbau nach EU-Öko-VO 834/2007	Chili *
Zugabeempfehlung:	nach Geschmack und Schärfe

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen und Farbe:	orangerot bis rotbraun
Geruch und Geschmack:	warme Paprikanote, Schärfe, arttypisch, unverfälscht
Sonstige Merkmale:	Chilis sind sehr variabel in ihren Inhaltsstoffen, sogar Früchte, die zur selben Zeit von derselben Pflanze geerntet wurden, können sich in ihrer Schärfe dramatisch unterscheiden. Wir weisen darauf hin, dass sich unsere gelieferten LOT´s trotz Standardisierung in der Schärfe unterscheiden können. Wir bitten dies bei der Prüfung Ihres Wareneingangs und der Erstellung von Rezepturen zu beachten!

Chemisch/physikalische Daten:

Restfeuchte:	< 10,0%	
Schärfegrad:	ca 120.000 Scoville (100.000 – 140.000)	innerhalb natürlicher Schwankungen! Bei Chargenwechsel, Anwendung sensorisch prüfen!

Nährwertangaben:

Energie (kcal/100g)	Energie (kJ/100g)	Protein (g/100g)	KH (g/100g)	Fett (g/100g)
329	1378	12,00	32,00	16,99

Mikrobiologie (lt. LFGB §64): Entsprechend den Richtwerten der DGHM, Stand: 08.06.10

Gesamtkeimzahl:	$< 5x10^6$
Schimmel und Hefen:	$< 10^3$
E. Coli:	$< 10^2$
Salmonellen:	n.n. in 25g

Erstellt am19.10.10FS
Aktualisiert: 12.09.2011FS, 161213 HW

Rückstände:

Mykotoxine:	Lt. der jeweilig gültigen Höchstmengen-VO
Pestizide:	Entsprechen den Orientierungswerten des BNN

Sonstiges:

Verpackung:	1 kg Beutel
Haltbarkeit und Lagerbedingungen:	36 Monatebei Raumtemperatur und einer max. rel. Luftfeuchtigkeit von 65 % in ungeöffneter Originalverpackung (Restlaufzeit min. 6 Monate)
Ionisierende Strahlen:	Das Produkt wurde zu keinem Zeitpunkt mit ionisierenden Strahlen behandelt.
GVO:	Bei der Erzeugung oder Verarbeitung werden im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/ 2003und (EG) 1830/2003 keine gentechnischen Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen bzw. Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen oder Enzyme, die mit Hilfe gentechnischerVerfahren oder GVO hergestellt wurden, eingesetzt.
Allergene nach EU VO 2007/68/EG Anhang IIIa:	Keine Allergene rezepturgemäß zugesetzt, gemäß Vorlieferantenerklärungen sowie Kreuzkontaminations-vermeidung durch internes Allergenmanagement

Das Produkt entspricht hinsichtlich der obigen Information den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und unterliegen zum Teil den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Diese haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und bilden keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche.

Diese Spezifikation wurde mittels EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Das Original unseres Lieferanten liegt uns vor:

Käser- & Imkerbedarf
Effinger Klaus
Sudetenstr. 17
87527 Sonthofen
www.effingerklaus.de

Erstellt am19.10.10FS
Aktualisiert: 12.09.2011FS, 161213 HW