



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Paprika edelsüß

Version 4 vom 18.09.2014

1. Artikel	
Artikel -Nr.:	850001
Produktbezeichnung:	Paprika edelsüß
Lat. Bezeichnung:	Capsicum annum
Empfohlene Sachbezeichnung:	Paprika getrocknet, gemahlen
Zolltarif-Nr.:	09042200

2. Zutaten	
Paprika	

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Intensiv rot, leuchtend
Geruch:	Arteigen
Geschmack:	Typisch, mild fruchtig
Schnitt:	Pulver
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern

4. Chemische und physikalische Eigenschaften	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)
Asche:	< 10% (Gravimetrisch, 600 °C)
Sand:	< 1,5% (Gravimetrisch, 600 °C)
Aflatoxine:	Gemäß EU-VO Nr. 1881/2006 für Paprika (einschließlich Chilis, Chilipulver, Cayenne-pfeffer), Pfeffer, Muskat, Ingwer, sowie Curcuma

5. Mikrobiologische Eigenschaften				
Gemäß dem Codex Alimentarius Austriacus, Kapitel B 28				
Keimart	n	c	Richtwert (m)	Grenzwert (M)
Staphylococcus aureus	5	3	100/g	1000/g
Bacillus cereus	5	3	10.000/g	100.000/g
Escherichia coli	5	3	10.000/g	100.000/g
Sulfitred. Clostridien	5	3	10.000/g	100.000/g
Salmonella sp.	5	0	nn.	nn. in 25 g
Schimmelpilze	5	3	100.000/g	1.000.000/g
n= Anzahl der Proben m= Richtwert für Keimzahlen M= Grenzwert für Keimzahlen c= Grenzwert für die Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen m und M Kein Muster darf M überschreiten				



## 6. Lebensmittelrecht

Das Produkt entspricht allen relevanten österreichischen lebensmittelrechtlichen Anforderungen und den entsprechenden Verordnungen der EU in der letztgültigen Fassung.

## 7. Mindesthaltbarkeitsdatum

In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 18 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung.

## 8. Lagerung

Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur

## 9. Verpackung

Aluverbund, 1 kg

## 10. Allergene

Folgende Allergene sind gemäß 2003/89/EG im Produkt enthalten:

	Ja	Nein	Im Betrieb verarbeitet **
Glutenhaltiges Getreide		X	X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Eier und Eierzeugnisse		X	X
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse		X	X
Milch (einschließlich Lactose) und Milcherzeugnisse		X	X
Schalenfrüchte		X	X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	X
Senf und Senferzeugnisse		X	X
Sesam und Sesamerzeugnisse		X	X
Schwefeldioxid und Sulfite		X	X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	

\*\* Kreuzkontaminationen werden durch Produktionssteuerung und entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden. Das Risiko eines unbeabsichtigten Kreuzkontaktes kann nicht ausgeschlossen werden.

<b>11. Nährwerte (analysiert)</b>	
100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert/Energie	1394 kJ/336 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	21 g
davon Zucker	13 g
Eiweiß	15 g
Salz	0 g

<b>12. GMO</b>
Wir bestätigen, dass gemäß verbindlichen Erklärungen unserer Lieferanten wesentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt 510/94 (bzw. RL 90/219 EWG und RL 90/220 EWG in der letztgültigen Fassung) in unseren Produkten enthalten sind, und dass auch bei der Herstellung dieser Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß EU VO 1829/2003 und 1830/2003.

<b>13. Behandlung mit ionisierenden Strahlen</b>
Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wesentlich weder bestrahlte Gewürze noch damit versetzte Nahrungs- und Genussmittel.

<b>14. Zertifikate</b>
ISO 9001 – Quality Austria
IFS – aktuelle Version, Quality Austria
Bio – Austria Bio Garantie, für ein kleines Sortiment (AT-BIO-301)

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Wolkersdorf, 18.09.2014

