



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### **Pfeffer schwarz gemahlen**

Version 10 vom 12.09.2014

<b>1. Artikel</b>	
Artikel-Nr.:	850101
Produktbezeichnung:	Pfeffer schwarz gemahlen
Lat. Bezeichnung:	Piper nigrum
Empfohlene Sachbezeichnung:	Pfeffer schwarz gemahlen, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	09041200

<b>2. Zutaten</b>	
Pfeffer	

<b>3. Sensorische Eigenschaften</b>	
Farbe:	Grau-schwarz
Geruch:	Typisch, stark aromatisch
Geschmack:	Typisch nach Pfeffer, brennend, scharf
Schnitt:	Pulver
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern

<b>4. Chemische und physikalische Eigenschaften</b>	
Trockenverlust:	< 15% (Moisture Analyzer, 95°C)
Ätherisches Öl:	min. 0,8% (DAB 10)
Asche:	max. 7% (Gravimetrisch, 600 °C)
Sand:	max. 2% (Gravimetrisch, 600 °C)



<b>5. Mikrobiologie</b>				
Gemäß Codex Alimentarius Austriacus, Kapitel B 28				
Keimart	n	c	Richtwert (m) KBE/g	Grenzwert (M) KBE/g
Staphylococcus aureus	5	3	100	1.000
Bacillus cereus	5	3	10.000	100.000
Escherichia coli	5	3	10.000	100.000
Sulfitred. Clostridien	5	3	10.000	100.000
Salmonella sp.	5	0	nn.	nn. in 25 g
Schimmel	5	3	100.000	1.000.000
n= Anzahl der Muster m= Richtwert M= Grenzwert c= Grenzwert für die Anzahl der Muster 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. Herkunftsland**

Vietnam, Brasilien, Indonesien

**8. Mindesthaltbarkeitsdatum**

In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 36 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung

**9. Lagerung**

Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur

**10. Verpackung**

Alu, 1 kg

<b>11. Allergene</b>			
Folgende Allergene sind gemäß 2003/89/EG im Produkt enthalten:			
	Ja	Nein	Im Betrieb verarbeitet **
Glutenhältiges 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>12. Nährwerte (analysiert)</b>	
100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert/Energie	1293 kJ/ 307 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	11 g
Salz	0 g

### 13. GMO

Wir bestätigen, dass gemäß verbindlichen Erklärungen unserer Lieferanten wissentlich 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.

### 14. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wissentlich weder bestrahlte Gewürze noch damit versetzte Nahrungs- und Genussmittel.

### 15. Zertifikate

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, 12.09.2014

