



PRODUKTSPEZIFIKATION

Pfeffer weiß gemahlen

Version 10 vom 03.09.2014

1. Artikel	
Artikel-Nr.:	246201
Produktbezeichnung:	Pfeffer weiß gemahlen
Lat. Bezeichnung:	Piper nigrum
Empfohlene Sachbezeichnung:	Pfeffer weiß gemahlen, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	0904120000

2. Zutaten	
Pfeffer	

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Grau-beige
Geruch:	Typisch, stark aromatisch
Geschmack:	Typisch nach weißem Pfeffer, brennend, scharf
Schnitt:	Gemahlen
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern

4. Chemische und physikalische Eigenschaften	
Trockenverlust:	< 15% (Moisture Analyzer, 95°C)
Ätherisches Öl:	Min. 0,6% (DAB 10)
Asche:	Max. 3% (Gravimetrisch, 600 °C)
Sand:	Max. 1% (Gravimetrisch, 600 °C)

5. Mikrobiologische Eigenschaften

Gemäß Codex Alimentarius Austriacus, Kapitel B 28

Keimart	n	c	Richtwert (m)	Grenzwert (M)
Staphylococcus aureus	5	3	100/g	1.000/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. Herkunftsland

Vietnam, Indonesien

8. Mindesthaltbarkeitsdatum

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

9. Lagerung

Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur

10. Verpackung

PET-Dose mit Plastikdeckel, 1200 ccm

11. 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.			

12. Nährwerte (analysiert)	
100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert/Energie	1389 kJ/328 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	64 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	11 g
Salz	0 g

13. GMO

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.

14. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Die Firma Kotányi importiert oder verkauft wesentlich 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, 03.09.2014

