



PRODUKTSPEZIFIKATION

Pfeffer schwarz ganz

Version 7 vom 29.08.2014

1. Artikel	
Artikel-Nr.:	850201
Produktbezeichnung:	Pfeffer schwarz ganz
Lat. Bezeichnung:	Piper nigrum
Empfohlene Sachbezeichnung:	Pfeffer schwarz ganz, getrocknet
Zolltarif-Nr.:	09041100

2. Zutaten	
Pfeffer	

3. Sensorische Eigenschaften	
Farbe:	Schwarz bis Grau-schwarz
Geruch:	Aromatisch, arteigen
Geschmack:	Aromatisch, intensiv nach Pfeffer, beißend, scharf, brennend
Schnitt:	Ganze Körner
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern

4. Chemische und physikalische Eigenschaften	
Trockenverlust:	< 15% (Moisture Analyzer, 95°C)
Ätherisches Öl:	> 1,2% (DAB 10)
Asche:	< 7,0% (Gravimetrisch, 600°C)
Sand:	< 2,0% (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 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 Keine Probe 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 48 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung.

9. Lagerung

Trocken, gut verschlossen, bei Raumtemperatur

10. Verpackung

Alu, 1 kg

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	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 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 Verordnung (EG) Nr. 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, 29.08.2014

