



PRODUKTSPEZIFIKATION

Chili Powder

Version 5 vom 20.11.2014

1. Artikel	
Artikel –Nr.:	241501
Produktbezeichnung:	Chili Powder
Empfohlene Sachbezeichnung /Deklaration:	Gewürzzubereitung
Zolltarif-Nr.:	21039090

2. Zutaten	
Chilis, Paprika, Mutterkümmel, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Knoblauch, Oregano, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikaextrakt, Trennmittel: E 551.	

3. Sensorische Eigenschaften	
Zubereitung:	Nach Geschmack würzen
Farbe:	Rot-rotbraun
Geruch:	Aromatisch
Geschmack:	Scharf, intensiv nach Chili
Schnitt:	Pulver
Fremdbestandteile:	Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern.

4. Chemische und physikalische Eigenschaften	
Trockenverlust:	< 12% (Moisture Analyzer, 95°C)

5. Mikrobiologie	
Keimart	Grenzwert KBE/g
Staphylococcus aureus	1,0 x 10 ² /g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ⁴ /g
Escherichia coli	1,0 x 10 ⁴ /g
Salmonella sp.	n. n. in 25 g
Schimmelpilze	1,0 x 10 ⁵ /g



6. Lebensmittelrecht

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

7. Herkunftsland

Mischung hergestellt in Österreich.

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 Kunststoffdeckel, 1200 ccm

11. Allergene

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	

* Knoblauch enthält natürliche S-hältige Verbindungen, welche analytisch als SO₂ nachweisbar sind. SO₂ und Sulfite werden aktiv nicht zugesetzt.

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

12. Nährwerte (berechnet nach BLS)	
100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert/Energie	1483 kJ /353 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	27 g
Eiweiß	12 g
Salz	6,0 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, 20.11.2014

