



Produktespezifikation: Kampot Pfeffer rot ganz

Artikel-Nr.: 1055

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Roter Kampot Pfeffer ganz
Produktionsland	verarbeitet in der Schweiz
Herkunft der Zutaten	Kambodscha
Zutaten (gem. LIV)	Roter Kampot Pfeffer ganz

Produkte Eigenschaften

Aussehen	ganze Früchte
Farbe	dunkelrot - bräunlich
Geruch	leicht süssliche und fruchtige Noten mit einem Hauch von Citrus
Geschmack	arttypisch, scharf

Chemische und physikalische Eigenschaften

Aschegehalt	4% (max. 7%)
Salzgehalt	0%
Wassergehalt	10% (max.12%)
aw-Wert	< 0.7

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100000000 KbE/g
Schimmel	< 100000 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 100000 KbE/g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	n.n. / 25g
Bacillus cereus	< 10000 KbE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10000 KbE/g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 1000 KbE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen	trocken, verschlossen, unter 20°C, unter 70%rF
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Dose 0.1 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Kampot Pfeffer rot ganz

Artikel-Nr.: 1055

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1068
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	255
Fett total	1.4
Gesättigte Fettsäuren	0.9
Kohlenhydrate total	64.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	0.6
Nahrungsfasern	10.9
Proteine	10.9
Salz	0.1

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Natrium	0.044
---------	-------

Generelle Aussagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein



Produktespezifikation: Kampot Pfeffer rot ganz

Artikel-Nr.: 1055

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Bemerkungen

Anwendung	Frisch gemahlen schmeckt der Kampot Pfeffer am Besten.
-----------	--



Produktespezifikation: Kampot Pfeffer rot ganz

Artikel-Nr.: 1055

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<u>Gluten-Arten</u>	
Weizen	<input type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>

<u>Nuss-Arten</u>			
Mandeln	<input type="checkbox"/>	Pistazien	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>
Walnüsse	<input type="checkbox"/>		
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>		
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>		
Paranüsse	<input type="checkbox"/>		