



## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

### **Pfeffer bunt ganz**

Version 8 vom 10.08.2018

| <b>1. Artikel</b>                        |                   |
|------------------------------------------|-------------------|
| Artikel-Nr.:                             | 411301            |
| Produktbezeichnung:                      | Pfeffer bunt ganz |
| Empfohlene Sachbezeichnung /Deklaration: | Gewürzmischung    |
| Zolltarif-Nr.:                           | 09041100          |

|                                                    |
|----------------------------------------------------|
| <b>2. Zutaten</b> gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 idgF |
| Pfeffer (schwarz, weiß, grün), Rosa Beeren         |

| <b>3. Sensorische Eigenschaften</b> |                                                                      |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Farbe:                              | Bunt (Schwarz, weiß, grün, rot)                                      |
| Geruch:                             | Aromatisch                                                           |
| Geschmack:                          | Typisch scharf, leicht brennend, pfeffrig                            |
| Schnitt:                            | Ganze Körner                                                         |
| Fremdbestandteile:                  | Soweit mit technischen Mitteln erreichbar, befreit von Fremdkörpern. |

| <b>4. Chemische und physikalische Eigenschaften</b> |                   |                         |
|-----------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| Parameter                                           | Grenzwert/Vorgabe | Methode                 |
| Trockenverlust:                                     | < 12%             | Moisture Analyzer, 95°C |

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

## 6. Lebensmittelrecht

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

## 7. Herkunftsland

Mischung hergestellt in Österreich.

## 8. Mindesthaltbarkeitsdatum

In der Originalverpackung (ungeöffnet) mindestens 48 Monate nach Abpackdatum, bei empfohlener Lagerung.

## 9. Lagerung

Trocken aufbewahren.

## 10. Verpackung

Glasmühle mit Kunststoffmahlwerk

## 11. Allergene

Folgende Allergene sind als Zutat gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 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 gänzlich ausgeschlossen werden.

## 12. Nährwerte (berechnet nach BLS)

100 g enthalten durchschnittlich:

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert/Energie           | 1338 kJ/ 319 kcal |
| Fett                        | 3,2 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,8 g             |
| Kohlenhydrate               | 56 g              |
| davon Zucker                | 53 g              |
| Eiweiß                      | 10 g              |
| Salz                        | 0,07 g            |

Der Salzgehalt ist ausschließlich auf natürlich vorkommendes Natrium zurückzuführen.

## 13. GMO

Wir bestätigen, dass gemäß verbindlichen Erklärungen unserer Lieferanten wissenschaftlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt BGBl. Nr. 510/1994 (bzw. RL 2009/41/ EG) 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 wissenschaftlich weder bestrahlte Gewürze noch damit versetzte Nahrungs- und Genussmittel.

## 15. Zertifikate

ISO 9001 – Quality Austria

IFS Food - aktuelle Version– Quality Austria

Unsere gekennzeichneten Bio-Produkte sind zertifiziert durch AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie).

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Wolkersdorf, 10.08.2018

