

KAVO-GEWÜRZINDUSTRIE e.U. A-2620 Loipersbach

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbeschreibung:

VERSION: 04

Artikel-Nr.: 1161
Produktbezeichnung: **Pfeffer schwarz gemahlen**

Herkunftsland: Brasilien
in unserem Werk vermahlen

Zusammensetzung:

Zutaten: Pfeffer schwarz

Dosierung: nach Geschmack und Einsatzbereich

Sensorische Eigenschaften:

Farbe / Konsistenz: dunkelgraues Gewürzpulver
Geruch/Geschmack: typ. nach Pfeffer, brennend scharf
Fremdbestandteile: -

Chem. und physikal. Eigenschaften:

Trockenverlust: < 10

Mikrobiologische Eigenschaften:

(gem. ÖLMB, IV Auflage, Kap. B 28 Gewürze und Gewürzextrakte, Anlage)

Staphylococcus aureus in 1 g:	unter $1,0 \times 10^3$
Bacillus cereus in 1 g:	unter $1,0 \times 10^5$
Escherichia coli in 1 g:	unter $1,0 \times 10^5$
Sulfitreduzierende Clostridien in 1 g:	unter $1,0 \times 10^5$
Schimmelpilze in 1 g:	unter $1,0 \times 10^6$
Salmonellen in 25 g:	nicht nachweisbar

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht allen relevanten Normen des österreichischen Lebensmittelrechts und der derzeit gültigen Gesetzgebung der EU.

GMO: das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und ist daher nicht kennzeichnungspflichtig gem. Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

Seite 1 von 2

