



Spezifikation

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1
D-65396 Walluf
E-mail: info@van-hees.com
Web: www.van-hees.com

Artikelnummer

430122

Artikelname

MARKLAND® Pfeffer schwarz griffig gemahlen KR

Produktbeschreibung

griffig gemahlen aus den getrockneten, reifen Beerenfrüchten des Pfefferstrauches Piper nigrum L.

Inhaltsbestandteile

Pfeffer schwarz gemahlen

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: Gewürz

Dosierung

	von	bis	pro
nach Bedarf		0,00	0
		0,00	0
		0,00	0

Physikalisch-chemische Werte

	Einheit	ca.	min.	max.
Asche	%			7,0
Piperin	%	5,0		
säureunlösliche Asche	%			1,5
ätherischer Ölgehalt	ml/100g		1,6	
Trocknungsverlust	%			13
Partikelgröße	mm		0,25	0,5

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	1296
	kcal	308
Fett	g	3,3
- gesättigte Fettsäuren	g	0,9
Kohlenhydrate	g	52,0
- Zucker	g	0,6
Ballaststoffe	g	13,1
Eiweiß	g	10,9
Salz (Natrium * 2,5)	g	0,11

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	vorläufige Werte	Richtwert	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl	KbE/g		100 000	
Coliforme Bakterien	KbE/g		100	
Escherichia coli	KbE/g		10	
Schimmelpilze	KbE/g		1 000	
Hefen	KbE/g		1 000	
Präsumtive Bacillus cereus	KbE/g		100	
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	KbE/g		100	
Salmonellen	KbE/25g		neg.	

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	☐	☒
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)	☐	☒
Schalenfrüchte sowie daraus gewonne Erzeugnisse	☐	☒
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10 mg/l) als SO ₂	☐	☒
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich ausschließlich auf unsere Rezeptur und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Wir haben ein Allergenmanagement eingeführt und gemäß der individuellen Kenntnislage werden die Rohstoffe auf eventuell enthaltene, nicht deklarierte Allergene untersucht. Weitergehende Informationen enthält das Van Hees Allergenmanagement.

Weitere Allergie- und Inhaltsstoffangaben

	Ja	Nein
Sojaöl	☐	☒
Sojalecithin	☐	☒
Rindfleisch	☐	☒
Rind, sonstige	☐	☒
Schweinefleisch	☐	☒
Schwein, sonstige	☐	☒
Geflügelfleisch	☐	☒
Geflügel, sonstige	☐	☒
Mais	☐	☒
Kakao	☐	☒
Hülsenfrüchte	☐	☒
Koriander	☐	☒
Umbelliferae	☐	☒
Zimt	☐	☒
Vanillin	☐	☒
Karotten	☐	☒
Saccharose	☐	☒
Fructose	☐	☒
Hefe	☐	☒
Glutamat zugesetzt	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Benzoessäure (E210-E213)	☐	☒
Sorbinsäure (E200-E203)	☐	☒
Parabene (E214-E219)	☐	☒
Azofarbstoffe	☐	☒
Azorubin (E122)	☐	☒
Amaranth (E123)	☐	☒
Tartrazin (E102)	☐	☒
Gelborange S (E110)	☐	☒
Cochenillerot A (E124)	☐	☒

Haltbarkeit und Lagerung

Mindest-Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate bei empfohlenen Lagerbedingungen
Empfohlene Lagerbedingungen:	Umgebungstemperatur (nicht über 20 °C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Sensorik

Farbe:	gräulich, schwarz
Geruch:	aromatisch, nach Pfeffer, scharf
Geschmack:	aromatisch, scharf

Weitere Angaben im Rahmen unserer Produktspezifikation

Das Produkt entspricht der deutschen und europäischen Gesetzgebung sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils geltenden Fassung.

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen genetisch veränderten Bestandteile gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

In Bezug auf Pestizidrückstände und Kontaminanten werden die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 erfüllt.

Eine Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen zur Keimreduzierung wurde nicht vorgenommen.

Unsere Verpackungen entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Ein HACCP-Konzept gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist eingeführt.

Die VAN HEES GmbH ist zertifiziert nach International featured Standard Food (IFS).

Die Darlegungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnisstand. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu bewerten und befreien nicht von einer Prüfung.

Für eine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Produktverordnungen zu beachten.

Der Anwender haftet für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung.