



## Kampot Pfeffer fermentiert

<i>Artikelbezeichnung</i>	<b>Kampot Pfeffer fermentiert</b>
<i>Verkehrsbezeichnung</i>	Gewürzzubereitung
<i>Dosierung &amp; Anwendung</i>	Nach Kundenrezeptur
<i>Sensorische Eigenschaften</i>	feine- pikante Schärfe
<i>Visuelle Erscheinung</i>	grobe Mischung mit Kampot Pfeffer, Fleur de Sel und Paprika
<i>Mikrobiologische Parameter</i>	Mikrobiologische Parameter gemäß Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)  Salmonellen neg. / 25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 10.000 / g Escherichia coli < 10.000 / g Sulphitreduzierende Clostridien < 10.000 / g Schimmelpilze < 100.000 / g
<i>Art. Nr. / Verpackung</i>	Art.-Nr. <b>776</b> 240 g Weißblechdose
<i>Lagerbedingungen</i>	trockene Lagerung, lichtgeschützt
<i>Haltbarkeit</i>	24 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
<i>Zusammensetzung</i>	Fleur de Sel, Kampot Pfeffer fermentiert, Paprika
<i>Allergene Inhaltsstoffe</i>	Gem. Anhang III der Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10.11.2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten.  Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse <b>nein</b> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse <b>nein</b> Eier und Eierzeugnisse <b>nein</b> Fisch und Fischerzeugnisse <b>nein</b> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <b>nein</b> Soja und Sojaerzeugnisse <b>nein</b> Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) <b>nein</b> Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse <b>nein</b> Sellerie und Sellerieerzeugnisse <b>nein</b> Senf und Senferzeugnisse <b>nein</b> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse <b>nein</b> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben. <b>nein</b> Lupinen und Lupinenerzeugnisse <b>nein</b> Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <b>nein</b>



**Kampot Pfeffer fermentiert**

***Ungewollte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.***

*Angaben zur Gentechnik*

Ist das Produkt kennzeichnungspflichtig gem. den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003? **nein**

*Nährwertangaben per 100 g (errechnet)*

Brennwert	136 kcal / 569 KJ
Eiweiß	5,2 g
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fette	0,6 g
Kohlenhydrate	28,4 g
davon Zucker	8,2 g
Ballaststoffe	4,7 g
Salz	38,4 g

*Verpackung*

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung:

2004/12/EG EU - Richtlinie über Verpackung und Verpackungsabfälle, Verpackungsverordnung.

1935/2004 (EG) - Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

§§ 30, 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

2023/2006 (EG) - Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Die angegebenen Informationen wurden nach bestem Wissen erstellt und entsprechen der Wahrheit. Unser Kunde besitzt die Verantwortlichkeit, die Anwendungsmöglichkeiten auf der Basis der zutreffenden Gesetzgebung zu verifizieren, da Anwendung und Einsatzweise dieses Produktes von uns nicht beeinflusst werden können.

**Rupertigewürze GmbH**

Seestraße 2/4  
83367 Petting

Tel.: + (49) 8686 98 435 0  
Fax.: + (49) 8686 98 435 29

Geschäftsführer: Rudolf Rehl  
Amtsgericht Traunstein HRB 14782