



Produktinformation

Artikelbezeichnung	Piment gemahlen		
Art.-Nr. Gebinde	472	Art.-Nr. Karton	473
EAN Gebinde	4260046714729	EAN Karton	4260046714736
Inhalt Gebinde	550 g	Inhalt Karton	6 x 550 g
Verpackungsart	Klipp-Klapp-Dose		
Zusammensetzung	Gewürz		
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988		
	Salmonellen	Neg. / 25 g	
	Staphylococcus aureus	< 100 / g	
	Bacillus cereus	< 10.000 / g	
	Escherichia coli	< 10.000 / g	
	Sulphitred. Clostridien	< 10.000 / g	
	Schimmelpilze	< 100.000 / g	
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2	max. 10 ppb	
	Aflatoxin B1	max. 5 ppb	
Lagerbedingung	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.		
MHD	Mind. 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.		
Allergene Inhaltsstoffe	Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.		
	Keine.		
Angaben zur Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003		
Etiketteninformation	AROMICA® Piment gemahlen, auch „Allgewürz“ ist ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Es eignet sich sowohl zum Einsatz bei süßen Backwaren, wie Bratäpfel, Fruchtsalate und Desserts, sowie zu Bratengerichten wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente. Piment gemahlen hat ein intensives Aroma, einen stark aromatischen Geschmack und eine leicht scharfe Note.		
Firmeninformation	Rupertigewürze GmbH Nussbaumweg 8 D-83317 Teisendorf		
Version	21.11.2012		