

Allgemeine Produktdaten

Verkehrsbezeichnung: Urwald Pfeffer schwarz ganz Bio
Herkunft: Kerala
Bio Kontrollstelle: DE Öko 003
GVO: GVO-Frei
Verkaufseinheit: Glas (55 g), Streudose (250 g), Beutel (1 kg, 3 kg, 5 kg)

Lagerbedingungen/ Haltbarkeit

Lagerempfehlung: trocken, kühl, lichtgeschützt
Min Haltbarkeit: 30 Monate

Produktbeschreibung

Aussehen: schwarze, runde Pfefferkörner
Konsistenz: runde, harte Pfefferkörner
Zutaten: Urwaldpfeffer schwarz ganz aus nicht EU Landwirtschaft



Mikrobiologische Grenzwerte nach DGHM

2018

Keimbezeichnung	Grenzwert
Escherichia coli /g	1.000 KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus /g	1.000 KbE/g
Clostridium perfringens /g	1.000 KbE/g
Schimmelpilze /g	100.000 KbE/g
Salmonellen /25g	nicht nachweisbar

Allergene

Inhaltsstoff	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse		X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X
Eier und Eierzeugnisse		X
Fisch und Fischerzeugnisse		X
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse		X
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)		X
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesam und Sesamerzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtier und Weichtiererzeugnisse		x

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Folgende Produkte sind im Betrieb vorhanden: Sellerie, Senf, Sesam, Nüsse.

Sonstiges

Das Produkt entspricht den gesetzlichen Bestimmungen der EU und der Bundesrepublik Deutschland, unter anderem der VO (EG) Nr.848/2018 (Öko-Basisverordnung), der VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 (Lebensmittelhygiene), der VO (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung), dem LFGB und damit verwandten Gesetzen sowie den einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen in der jeweils gültigen Fassung.