



Produktinformation

## Grüner Pfeffer, gefriergetrocknet

	Klipp-Klapp-Dose	Karton
<b>Art.-Nr.</b>	145	239
<b>EAN</b>	4260046711452	4260046712398
<b>Inhalt</b>	200 g	6 x 200 g
<b>Preis</b>		
<b>Artikelbezeichnung</b>	Grüner Pfeffer, gefriergetrocknet	
<b>Zusammensetzung</b>	Gewürz.	
<b>Mikrobiologie</b>	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
<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2	max. 10 ppb
	Aflatoxin B1	max. 5 ppb
<b>Lagerbedingung</b>	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.	
<b>MHD</b>	Mind. 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.	
<b>Allergene Inhaltsstoffe</b>	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 enthalten.	
<b>Angaben zur Gentechnik</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von	

**Etiketteninformation**

AROMICA® Grüner Pfeffer überzeugt durch seinen vollen aromatischen Geschmack und Schärfe. Man verwendet AROMICA® Grüner Pfeffer für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate, deftige Nudelgerichte und Gemüse. Er harmoniert auch mit Erdbeeren und verleiht diesen einen pikanten Charakter.

**Firmeninformation**

Rupertigewürze GmbH  
Nussbaumweg 8  
D-83317 Teisendorf

**Version**

17.10.2012