



## Produktdaten

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Artikelnummer                 | <b>1608660020012</b>  |
| Artikel-/ Verkehrsbezeichnung | Gewürzmischung<br><b>Bunter Pfeffer ganz</b>  |
| Zolltarifnummer               | <b>09041100</b>   |
| Herkunft                      | Deutschland   |
| Verpackung*                   | GK-Dose   |
| Nettofüllmenge                | 0,55 kg   |
| Haltbarkeit                   | 24 Monate   |
| Lagerung                      | kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen   |
| Zugabemenge                   | nach Geschmack  |
| Anwendung / Hinweise          | Diese Mischung aus exotischen Pfeffersorten ist nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge ein echtes Erlebnis. Vor allem für Gerichte aus der „neuen Küche“, denen man einen besonders pikanten Pfeffergeschmack und gute Optik verleihen will; aber auch für viele andere Speisen (z.B. Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüse, Salate, Saucen, Suppen, Eintöpfe, Dips, Buttermischungen, Käse, Beizen, Marinaden).<br><br>Zur Erhaltung des vollen Aromas den Pfeffer gegen Ende der Garzeit zufügen. |

\*das verwendete Verpackungsmaterial ist Lebensmittelkontaktmaterial nach Verordnung (EG) Nr.1935/2004

## Produkteigenschaften

|                    |   |
|--------------------|---|
| Aussehen           | weiß, schwarz, grün, rosa   |
| Geruchsnote        | Pfeffer   |
| Geschmacksnote     | scharf, Pfeffer   |
| Produktzertifikate | Halal zertifiziert  |
| Zutaten            | Pfeffer weiß, Pfeffer schwarz, Pfeffer grün, rosa Beeren [1]<br><br>[1] rosa Pfefferfrüchte des brasilianischen Pfefferstrauches Schinus terebinthifolius |



## Mikrobiologische Kennzahlen

| Name                    | Richtwert*    | Warnwert*       | Methode   |
|-------------------------|---------------|-----------------|-----------|
| Hefen                   | 100.000 KBE/g | 1.000.000 KBE/g | § 64 LFGB |
| Schimmelpilze           | 100.000 KBE/g | 1.000.000 KBE/g | § 64 LFGB |
| E.Coli                  | 1.000 KBE/g   | 10.000 KBE/g    | § 64 LFGB |
| Clostridium perfringens | 1.000 KBE/g   | 10.000 KBE/g    | § 64 LFGB |
| Bacillus cereus         | 1.000 KBE/g   | 10.000 KBE/g    | § 64 LFGB |
| Staphylococcus aureus   | 100 KBE/g     | 1.000 KBE/g     | § 64 LFGB |
| Listerien               | 0 KBE/25g     | 0 KBE/25g       | § 64 LFGB |
| Salmonellen             |               | 0 KBE/25g       | § 64 LFGB |

\* Mikrobielle Werte basieren auf unseren Erfahrungen und wissenschaftlichen Erkenntnissen.

## Nährwertkennzeichnung je 100 g

| Name                            | Typischer Wert*      |
|---------------------------------|----------------------|
| Energie                         | 1.396 kJ<br>331 kcal |
| Fett                            | 3,4 g                |
| davon:<br>gesättigte Fettsäuren | 0,8 g                |
| Kohlenhydrate                   | 59,7 g               |
| davon:<br>Zucker                | 55,8 g               |
| Eiweiß                          | 10,3 g               |
| Salz                            | 0,1 g                |
| Ballaststoffe                   | 10,0 g               |

\*Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang XIV berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

**Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II\***

| <b>Allergen</b>  | <b>Status (Ja/Nein)</b> |
|--|-------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse        | Nein                    |
| <i>Roggen u.-erzeugnisse</i>   | Nein                    |
| <i>Weizen u.-erzeugnisse</i>   | Nein                    |
| <i>Gerste u.-erzeugnisse</i>   | Nein                    |
| <i>Hafer u.-erzeugnisse</i>  | Nein                    |
| <i>Dinkel u.-erzeugnisse</i>   | Nein                    |
| <i>Kamut u.-erzeugnisse</i>  | Nein                    |
| Krebstiere u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| Eier u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| Fisch u.-erzeugnisse   | Nein                    |
| Erdnüsse u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| Soja u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| Milch und Milcherzeugnisse   | Nein                    |
| Schalenfrüchte u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| <i>Mandeln u.-erzeugnisse</i>  | Nein                    |
| <i>Haselnüsse u.-erzeugnisse</i>                                     | Nein                    |
| <i>Walnüsse u.-erzeugnisse</i>                                       | Nein                    |
| <i>Kaschunüsse u.-erzeugnisse</i>                                    | Nein                    |
| <i>Pecannüsse u.-erzeugnisse</i>                                     | Nein                    |
| <i>Paranüsse u.-erzeugnisse</i>                                      | Nein                    |
| <i>Pistazien u.-erzeugnisse</i>                                      | Nein                    |
| <i>Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>                               | Nein                    |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm | Nein                    |
| Sellerie u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| Senf u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| Lupine u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| Weichtiere u.-erzeugnisse  | Nein                    |
| Sesamsamen u.-erzeugnisse  | Nein                    |

\*Wir bestätigen, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'Nein' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

## **PRODUKTSPEZIFIKATION**



Version: 3.0  
Gültig ab: 30.08.2021

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung).  
Die Firma Hermann Laue legt grundsätzlich Wert darauf keine genetisch veränderten Organismen (GVO), daraus hergestellte Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen im Herstellprozess zu verwenden, sodass dieses Produkt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegt.  
Alle Angaben gelten bis auf Widerruf. Weitere spezielle Angaben zu diesem Produkt können auf Anfrage erstellt werden.  
Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift.