



Produktspezifikation

Artikel:	Weißer Pfeffer
Artikel Nr.:	2540
Verpackung:	10 kg PE-Karton
Haltbarkeit:	3 Jahre ab Erntedatum
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Sri Lanka
Volumengewicht:	ca. 345 g/L
Feuchtigkeitsgehalt:	ca. 9,0 %



Verwendung: Gewürz

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: Weiß, beige Beeren
Geschmack: sehr scharf

Beschreibung:

Weißer Pfeffer wird aus Vollreifen orangefarbenen bis rötlichen Pfefferfrüchten gewonnen. Die äußere Hülle und das Fruchtfleisch der Pfefferbeere wird hierfür entfernt, indem die frisch geernteten Pfefferbeeren in Leinensäcke verpackt für ca. 8 bis 10 Tage eingeweicht werden, idealerweise in langsam fließendem Wasser. Das Fruchtfleisch löst sich dadurch vom Kern und kann mechanisch entfernt werden. Der beige Pfeffer-Kern wird dann in der Sonne getrocknet und dabei weiter ausgebleicht. Später kommt dieser als weißer Pfeffer in den Handel.





Weißer Pfeffer ist weniger aromatisch als schwarzer Pfeffer, dafür sehr scharf und sollte deshalb sparsam verwendet werden. Er passt zu Fisch, hellen Geflügel-Sorten, Gemüse, Reis und Nudeln, sowie zu allen hellen Soßen und Suppen.

Richt- und Warnwerte für getrocknete Kräuter und Gewürze gemäß der Empfehlung (in Revision) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

Mikrobiologischer Befund	Warnwert	Richtwert	Einheit	Verfahren
Gesamtkeimzahl			KBE/g	DIN EN ISO 4833-1
Hefen			KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
Schimmelpilze		$1,0 \cdot 10^5$	KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37
E. Coli	$1,0 \cdot 10^4$	$1,0 \cdot 10^3$	KBE/g	DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus, präsumtiv	$1,0 \cdot 10^4$	$1,0 \cdot 10^3$	KBE/g	DIN EN ISO 7932
Sulfitred.Clostridien, Sporen	$1,0 \cdot 10^4$	$1,0 \cdot 10^3$	/g	DRCM-B., 36°C, 3 d
Salmonellen			/ 25g	§64 LFGB L 00.00-20

Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln VERORDNUNG (EG) Nr. 1881/2006 DER KOMMISSION vom 19. Dezember 2006

Chemischer Befund	Höchstgehalt	Einheit	Verfahren
Aflatoxine, Summe aus B1,B2,G1 und G2	10,0	µg/Kg	§64 LFGB L 23.05-2, mod.





Anforderungen an Pestizide nach der Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in Gewürzen.

Pestizidrückstände	Höchstgehalt	Einheit	Verfahren
Pestizide GC-MSD			§64 LFGB L 00.00-115, mod.
Pestizide LC-MS/MS			§64 LFGB L 00.00-115, mod.
Organische Chlorpestizide			
DDT-p,p			
DDT, gesamt	1	mg/kg	GC, massenspektrometrisch
Org. Phosphorpestizide			
Org. Stickstoffpestizide			GC, massenspektrometrisch
Folpet	0,1	mg/kg	LC, massenspektrometrisch
Phthalimid			
Folpet/Phthalimid, gesamt			
Pyrethroide		mg/kg	GC, massenspektrometrisch
Weitere Pestizide, Synergisten			
Biphenyl	0,05		





Allergene: (Checkliste/Use of ingredients with allergenic substances)

Produkte enthalten	products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide (d.h. weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstämme davon) und erzeugnisse.	Cereals containing Gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and produkts thereof		X
Krebs und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and product thereof		X
Ei und Eierzeugnisse	Egg and product thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and product thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		X
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		X
Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss und -erzeugnisse	Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut cashew, pacan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queens land nut,) and produkts thereof		X
Sellerie und Senferzeugnisse	Celery and products		X
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and produkts thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Sesame seeds and produkts thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lubin		X
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	Molluscs		X



**Allergene:**

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschließen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Gluten haltigem Getreide und Soja ist.

Gesetzliche Bestimmungen:

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen Hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

Erstellt von: T.Ohlbrock	Geprüft: R.Deckert	Freigegeben: T.Ohlbrock	Datum: 28.11.2017
--------------------------	--------------------	-------------------------	-------------------

*Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

