

Produktinformation

Chili - Peperoncino - Chile

GRANULIERT - TRITATO - GRANULATED

Dose

Artikelbezeichnung	Chili - Peperoncino - Chile
Zusatz	granuliert - tritato - granulated
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	434
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Chili granuliert geben mit ihrer Schärfe individuelles Feuer beim Kochen und in die Speisen.
Etiketteninformation Italienisch	La caratteristica piccantezza del Peperoncino tritato AROMICA® conferisce alle pietanze un focoso tocco personale.
Etiketteninformation Englisch	With their characteristic piquancy, AROMICA® Chili, granulated, add a fiery note when added to many dishes.
EAN	4260046714347
Inhalt	220g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Gewürze
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	
Säuregehalt	
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. /25g 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. 5ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
allergene Inhaltsstoffe	Keine enthalten. 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.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003