

## Produktinformation

# Chiliöl - Olio al peperoncino - Chili oil

KALTGEPRESST - SPREMUTO A FREDDO - COLD PRESSED

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Chiliöl - Olio al peperoncino - Chili oil
<b>Zusatz</b>	kaltgepresst - spremuto a freddo - cold pressed
<b>Sortiment</b>	Premium Öle
<b>Art.-Nr.</b>	627
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Premium-Öl Chili, auf Basis von Raps-Kernöl nativ (kalt gepresst) deutscher Herkunft mit natürlichen Gewürzextrakten, natürlichem Vitamin E und reich an essentiellen Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	La base dell'olio Premium al peperoncino AROMICA® è un pregiato olio di semi di colza (spremuta a freddo) di origine tedesca, arricchito da estratti naturali di spezie, vitamina E naturale e soprattutto ricco di acidi grassi essenziali Omega 3 e Omega 6.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Premium Chili Oil consists of virgin rapeseed oil (cold pressed) of German origin with added natural spice extracts, natural vitamin E and is rich in essential Omega 3 and Omega 6 fatty acids.
<b>EAN</b>	4260046716273
<b>Inhalt</b>	0,5l
<b>Verpackung</b>	Glasflasche

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	
<b>EAN</b>	
<b>Inhalt</b>	

<b>Zusammensetzung</b>	
<b>Nährwerte /100g</b>	Brennwert   Energia   Energy: 3730 kJ, 891,5 Kcal; Fett   Grassi   Fat: 98,1 g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi   saturates: 7,6 g; Kohlenhydrate   Carboidrati   Carbohydrates: 0 g; davon Zucker   di cui zuccheri   of which sugars: 0 g; Eiweiß   Proteine   Protein: 0 g; Salz   Sale   Salt: 0 g;
<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 < 1000 / g Escherichia coli < 1000 / g Sulphitred. Clostridien < 1000 / g Schimmelpilze < 10000 / g



Produktfoto | Packshot

<b>Afiatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb
<b>Lagerbedingungen</b>	Kühl und vor Licht geschützt lagern (optimale Aufbewahrungstemperatur 10-16 °C). Nach dem Öffnen stets gut verschließen und möglichst bald verbrauchen.
<b>MHD</b>	Mindestens 15 Monate, mindestens 12 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.
<b>Angaben Gentechnik</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003