



Produktespezifikation

3692500

Pfeffer schwarz ganz Malabar G1

Bösch 61 | CH-6331 Hünenberg
+41 41 784 11 22 | fridlin.ch

Produktebeschreibung

Sachbezeichnung: Pfeffer schwarz
Botanische Bezeichnung: Piper nigrum
Qualitätsbezeichnung: G1
Produktionsland: Indien

Herstell- und Behandlungsmethoden

Anbaumethode: konventionell
Trocknungsverfahren: luftgetrocknet
Keimreduktionsverfahren: ohne Keimreduktionsverfahren
Gentechnologie: keine GVO enthalten oder daraus hergestellt
Bestrahlung: keine Bestrahlung des Produkts bzw. der Zutaten
Nanotechnologie: keine technisch hergestellten Nanomaterialien enthalten

Zutaten

Zutatenverzeichnis: Pfeffer schwarz.
Deklarationsvorschlag nach CH-LIV: Pfeffer schwarz.

Produktbezogene Zertifikate & Labels

BIO Knospe (Bio Suisse):
BIO Betriebszertifikat:
M-BIO (Migros):
FAIRTRADE Max Havelaar:

Die aktuellen Zertifikate sind auf www.fridlin.ch abrufbar

Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit (ab Produktion): 36 Monate
Mindesthaltbarkeit (ab Lieferung): 6 Monate
Lagerbedingung: trocken und verschlossen bei Raumtemperatur

Verpackung

Etikettierung: Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.
Konformität Verpackungsmaterial: Die verwendeten Verpackungsmaterialien werden auf die Konformität hin überprüft.

Ernährungsinformationen

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ:	1'158 kJ
Brennwert kcal:	276 kcal
Fett:	3.3 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	1.4 g
Kohlenhydrat:	39 g
- davon Zucker:	0.6 g
Ballaststoffe:	25 g
Eiweiss:	10 g
Salz (berechnet aus Natrium x 2.5):	0.05 g

Quelle:

USDA Food Composition Databases



Produktespezifikation

3692500

Pfeffer schwarz ganz Malabar G1

Bösch 61 | CH-6331 Hünenberg

+41 41 784 11 22 | fridlin.ch

Besondere Ernährungsbedürfnisse

Zutaten tierischer Herkunft enthalten:

Auslobung: vegan

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Allergene Zutat (inkl. Erzeugnisse davon) gemäss CH-LIV

	Z	K
Glutenhaltiges Getreide*:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch (inklusive Laktose)*:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hartschalenobst (Nüsse):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie*:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf*:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen*:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid, Sulfite:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Z Als Zutat enthalten

K Mögliche Kontamination

* Kommt im Betrieb vor

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	ganze Früchte (ca. 3-4mm)
Farbe:	dunkelbraun bis schwarz
Geruch:	arttypisch, aromatisch
Geschmack:	arttypisch, scharf, brennend

Chemische und physikalische Eigenschaften

Parameter	Min.	Max.	Methode
Wassergehalt:		12 %	ISO 939-1980
aw-Wert:		0.7	SLMB Kap. 64

Auf Anfrage sind weitere Informationen zum aktuellen Prüfplan (Prüfparameter, Prüfintervall) erhältlich.

Kontaminanten / Rückstände

Parameter	Max.	Methode
Aflatoxin B1:	5 µg/kg	DIN EN 14123 mod.
Aflatoxin Summe:	10 µg/kg	DIN EN 14123 mod.
Ochratoxin A:	15 µg/kg	DIN EN 14123 mod.

Auf Anfrage sind weitere Informationen zum aktuellen Prüfplan (Prüfparameter, Prüfintervall) erhältlich.



Produktespezifikation

3692500

Pfeffer schwarz ganz Malabar G1

Bösch 61 | CH-6331 Hünenberg

+41 41 784 11 22 | fridlin.ch

Mikrobiologische Eigenschaften

Keim	Keimzahl	Methode
Gesamtkeimzahl:	< 100'000'000 KbE/g	ISO 4833
Schimmel / Hefe:	< 100'000 KbE/g	SLMB Kap. 56
Escherichia coli:	< 100 KbE/g	ISO 16649
Salmonellen:	n.n. KbE/25g	ISO 6579
Bacillus cereus:	< 10'000 KbE/g	ISO 7932
Sulfitreduzierende Clostridien:	< 10'000 KbE/g	ISO 7934
Koagulasepositive Staphylokokken:	< 100 KbE/g	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes:	< 100 KbE/g	ISO 11290

Auf Anfrage sind weitere Informationen zum aktuellen Prüfplan (Prüfparameter, Prüfintervall) erhältlich.

Bestätigungen

Gesetzeskonformität:	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH- sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit:	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Rückverfolgbarkeit:	Dieses Produkt ist mindestens um eine Stufe vor und zurück rückverfolgbar.
Zertifiziertes Qualitätsmanagement:	Die J. C. Fridlin Gewürze AG ist ein ISO- sowie IFS-zertifiziertes Unternehmen. Die aktuellen Zertifikate sind auf www.fridlin.ch abrufbar.
Gültigkeit der Spezifikation:	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.