



**Produktspezifikation**

**Produktdaten (product data)**

Artikelnummer : **193413**  
(article number)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Gewürzpräparat für  
(name of product) (spice preparation for)

**ORANGEN-PFEFFER 900G**

Hinweise : Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte  
(hints) (nach §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Anwendungstipps : Fleisch, Geflügel, Grillgut, Fisch, Krustentiere, Gemüse, Salate, Saucen, Suppen, Eintöpfe,  
(application) Gulasch, Dips, Buttermischungen, Käse, Dressings.  
(for meats, poultry, foods for barbecuing, fish and sea food, vegetables, salads, sauces, soups, stew, goulash, dips, seasoned butters, cheese, dressings. )

Herkunft : Deutschland  
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : gelblich braun  
(appearance / consistency) (yellowish brown)

Geruch : nach Pfeffer und Orange  
(odour) (of pepper and orange)

Geschmack : kräftig aromatisch nach Pfeffer und Orange  
(taste) (intensely aromatic, with strong pepper and orange notes)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.  
(packaging) (The packing material used is suitable for use with foodstuff)

Haltbarkeit : 12 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(shelf-life) (months in closed original packing)

Lagerbedingungen : Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen  
(storage conditions) (Keep cool (<25°C) and dry, do not expose to direct sunlight)

**Zutatenliste (list of ingredients)**

Pfeffer (45%), Kochsalz, Orangenschalen (10%), Säuerungsmittel: Citronensäure, Zucker, Fructose, Blaumohn, Gewürze, pflanzliches Öl, Aroma.

*Pepper (45%), table salt, orange peel (10%), acidulant: citric acid, sugar, fructose, poppy seeds, spices, vegetable oil, aroma.*



**Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)**

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT <sup>ii</sup> (GUIDE VALUE)	WARNWERT <sup>ii</sup> (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	—	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
E.Coli ( <i>escherichia coli</i> )	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus ( <i>bacillus cereus</i> )	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus ( <i>staphylococcus aureus</i> )	—	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen ( <i>salmonella</i> )	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

**Chemische / physikalische Kennzahlen (*chemical / physical values*)**

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	7,8	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	4,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	34,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	4,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	8,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	40,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	911	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	—		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 25. Juni 2010

-----  
 I.A. KATHLEEN DÜBEL  
 QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)  
 -----

<sup>i</sup>Die angegebenen exakten Daten beziehen sich naturgemäß nur auf die untersuchte Partie. Die Probenahme erfolgt nach DIN 10220 (Prüfung von Gewürzen und Zutaten - Probenahme) und kann nur im Rahmen dieser statistischen Sicherheit zugesichert werden. (Given data are based on analysed batch only. The sampling is in accordance to DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.)

<sup>ii</sup> Bei den angegebenen Werten orientieren wir uns an den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) erarbeiteten Richt- und Warnwerten für Waren, welche zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind. (The given values based on the standards and warning criteria developed by the German Hygiene and Microbiology Society (DGHM) for products destined for sale to consumers.)