

**Produktdaten (product data)**Artikelnummer : **333829**
(article number)Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : HELA
(name of product)**SZECHUAN PFEFFER, GANZ À 350G**
SZECHUAN PEPPER, WHOLE À 350GFagara, Anis-Pfeffer, Chinesischer Pfeffer, Blütenpfeffer
*Fagara, anise pepper, Chinese pepper, blossom pepper*Hinweise : Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-
(hints) Zulassungsverordnung)Anwendungstipps : Ost-asiatische Küche, Schweinefleisch, Hähnchen, Ente, Fisch, Salate.
(application) Zur Intensivierung des Aromas den Szechuan Pfeffer vor der Zubereitung in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend im Mörser zerstoßen.
(East Asian cuisine, pork meat, chicken, duck, fish, salads
*To intensify the taste roast the Szechuan Pepper in a pan without fat prior to further preparation. Finally crush in a mortar.)*Herkunft : China
(origin) (Chineze)Aussehen / Konsistenz : rotbraune, raue Samenschale
(appearance / consistency) *red-brown rough-textured seed coat*Geruch : arttypisch
(odour) (characteristic)Geschmack : prickelnd scharf, pfeffrig, mild-säuerlich
(taste) *(pungent hot, peppery, slightly sour)*Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(packaging) *(The packing material used is suitable for use with foodstuff)*Haltbarkeit : 18 Monate in geschlossener Originalverpackung
(shelf-life) *(months in closed original packing)*Lagerbedingungen : Kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonne nicht schützen
(storage conditions) *(Keep cool (< 25°C) and dry, do not expose to direct sunlight)***Zutatenliste (list of ingredients)**Szechuan-Pfeffer (*Zanthoxylum piperitum*).*Szechuan pepper (Zanthoxylum piperitum).*

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

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

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	10,0	%(m/m)	Trocknung bei 105°C (drying at 105°C)
Ätherisches Öl (volatile oil)	> 2,0	%(m/m)	DAB 10 (modifiziert) (DAB 10 modified)
Aflatoxin B ₁ (aflatoxin B ₁)	< 2	ppb	extern (external)
Aflatoxin gesamt B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (aflatoxins B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	< 4	ppb	extern (external)

Ahrensburg, den 25. Juni 2010

I.A. KATHLEEN DÜBEL
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱDie 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.)

ⁱⁱBei 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.)