QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF PAPRIKA-FLOCKEN ROT Prod.Nr. 3033VP werden hergestellt aus gesundem, reifem und frischem rotem Gemüsepaprika. Das Produkt wird gewaschen, geputzt, entkernt und entherzt. Der Trocknungsprozess erfolgt schonend durch Heißluft. Die getrocknete Rohware wird dann teil-rekonstituiert und mittels unseres patentierten Vacu'Puff-Verfahrens batchweise puffgetrocknet. Dadurch wird die Ware für Instant-Anwendungen einsetzbar.

Botanische Bezeichnung: *Capsicum annuum* L. *var. grossum (Solanaceae)*
Zutaten: Gemüsepaprika
Ursprung Rohware: Usbekistan, Ägypten, China
Herstellungsland: EU (Frankreich)

SENSORISCHE MERKMALE:

Farbe: rote Flocken
Geruch: aromatisch, typisch nach Paprika
Geschmack: arteigen, süßlich, nicht scharf, kein Fremdgeschmack

PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Restfeuchtigkeit	max. 6 %
Schüttdichte	190 – 240 g/l
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	max. 50.000 KBE/g
Schimmel	max. 100 KBE/g
Hefen	max. 100 KBE/g
Coliforme Keime	max. 100 KBE/g
Bacillus cereus	max. 100 KBE/g
Clostridium perfringens	max. 100 KBE/g
Staph. aureus	max. 10 KBE/g
E. coli	max. 10 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25 g

NÄHRWERTANGABEN pro 100g (DURCHSCHNITTSWERTE):

Brennwert	1.280 kJ
	305 kcal
Proteine	8,0 g
Fett	3,7 g
gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Verwertbare Kohlenhydrate	45,0 g
Zucker (Mono- und Disaccharide)	45,0 g
Glucose	17,1 g
Fructose	27,4 g
Saccharose	0,5 g
Ballaststoffe	26,2 g
Organische Säuren	2,4 g
Mineralstoffe (Rohasche)	4,4 g
Natrium	37 mg
Salz (berechnet als Äquivalent)	93 mg

Die angegebenen Nährwerte sind der Literatur entnommen (Bundeslebensmittelschlüssel) und auf einen Restfeuchtigkeitsgehalt von 5% berechnet.

Das Produkt enthält keinerlei Zusätze.
Es ist für eine vegetarische sowie für eine vegane Ernährungsweise geeignet.

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT, RÜCKSTÄNDE, KONTAMINANTEN:

Unsere PAPRIKA-FLOCKEN inklusive ihrer Verpackung entsprechen in jeder Beziehung den jeweils geltenden deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften. (Konformität gemäß VO (EG) Nr. 178/2002, LFGB, VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EG) Nr. 10/2011 und allen weiteren relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften in ihrer aktuellen Fassung)

Die Grenzwerte für Rückstände und Kontaminanten (Pestizide, Schwermetalle, Mycotoxine, etc.) werden eingehalten. Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 396/2005 sowie der VO (EU) 2023/915, jeweils in ihrer aktuellen Fassung.

GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN:

In dem Produkt sind weder gentechnisch veränderte Organismen enthalten, noch ist das Produkt aus GVO gewonnen oder mit Hilfe von GVO hergestellt worden.
Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr.1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003.

BESTRAHLUNG:

Die Ware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

SIEBANALYSE:

< 2 mm max. 10 %

VERPACKUNG, NETTOINHALT:

- Papiersack mit PE-Innensack
- 20 kg netto

LAGERUNG:

Ungeöffnete Originalgebinde können bei lichtgeschützter Lagerung bis zu 12 Monaten gelagert werden. Hierbei sollte eine Temperatur von max. 18°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 65 % nicht überschritten werden.