

## CAYENNEPEPER GEMALEN

EAN 54 200532 0250 6

TECHNISCHE FICHE – 19/07/2017

**Ingrediënten:** Pili-pili.

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1312,52 kJ 314 kcal
Koolhydraten	20,46 g
- Waarvan suikers	7,19 g
Vetten	16,76 g
- Waarvan verzadigd	2,95 g
Proteïnen	12,2 g
Zout	1,01 g

### Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, aanwezig op productiesite ...

Gluten	?
Schaaldieren	?
Ei	?
Vis	?
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	?
Melk (inclusief lactose)	?
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	?
Mosterd	?
Sesam	?
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	?
Lupine	-
Weekdieren	-

**CAYENNEPEPER GEMALEN**  
**EAN 54 200532 0250 6**  
**TECHNISCHE FICHE – 19/07/2017**

**Productidentificatie**

Oorsprong van het product (MOGELIJK)	India
Botanische naam	Capsicum Frutescens L
Algemene beschrijving	Rijp, gedroogd en gemalen vrucht van Capsicum FRUTESCENS L
Voorwaarden voor opslag	Voor en na opening beschermen tegen licht en vochtigheid
Ten minste houdbaar tot (THT)	4 jaren na de productie
Voorwaarden vervoer	Ambient temperatuur

**GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's [VOLGENS DE NORMEN (EG) N° 1829/2003 en 1830/2003]**

De producent garandeert dat het product GEEN ENKEL ingrediënt bevat die onderworpen is aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003	Oui- ja
Indien « NEE », GMO ingrediënten	

**Ingrediënten onderworpen aan bestraling**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werd(en) aan bestraling	Oui - Ja
Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten	

## CAYENNEPEPER GEMALEN

EAN 54 200532 0250 6

TECHNISCHE FICHE – 19/07/2017

<b>Metaaldetectie</b>	Ja
Indien ja, de detectielimieten van FE	≤3,2 mm
Indien ja, de detectielimieten van non-FE	≤4,8 mm
Indien ja, de detectielimieten van roestvrij staal	≤4,5 mm

### Afgewerkt product

#### Fysico-chemische kenmerken

Parameters	Eenheid	Standaard waarde	Tolerantie	Methode
Vochtigheid (Max in %)	%	11		HG-53 halogen moisture analyser
Aflatoxin B1 (Max, ppb) :	ppb	5		HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb)	ppb	10		HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb	20		
Korrelgrootte :		<0,6 mm (95%)		
Andere :				

## CAYENNEPEPER GEMALEN

EAN 54 200532 0250 6

TECHNISCHE FICHE – 19/07/2017

### Microbiologische kenmerken

Micro-organismen	Eenheid	standaard waarde	Max.	methode
Salmonella/25 g	Aanwezigheid /afwezigheid	0	0	AFNOR BRD 07/11-12/05
Totaal kiemgetal (UFC/g)	CFU	1 000 000	10 000 000	ISO 4833
Gisten & schimmels (UFC/g)	CFU	10 000	100 000	ISO 21527-1 ISO 21527-2

### Organoleptische kenmerken

Parameters	Beschrijving
Uiterlijk	Intens rood
Smaak	Typische chilismaak
Geur	Heet, ongeveer 12-14 Scoville
Consistentie, Textuur	Poeder
Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode	Verliest smaak, kleur en aroma

### Etikettering

Aanduiding van de houdbaarheid			
Houdbaarheidsaanduiding	Dag/maand/jaar	Voorbeeld	03/2018
Wijze van indicatie	Inkjet label laser ander		
Stalen	Ja / nee	Frequentie	

## CAYENNEPEPER GEMALEN

**EAN 54 200532 0250 6**

TECHNISCHE FICHE – 19/07/2017

### Aanduiding van de partij (lot)

Lotaanduiding	DDM			
	ander		voorbeeld	P002564
Wijze van indicatie	inkjet	label	laser	other - ander

### Bereidingswijze

Volgens smaak