



*I genuini sapori di Puglia*

# Datenblatt Fertigprodukt



<b>PRODUKT</b>	<b>Gehackter Chili in Olivenöl extravergine</b>	
	<b>Glutenfreies Produkt</b>	
<b>BESCHREIBUNG</b>	Die Chilischote ist die Frucht einer der Pflanze die mit der der Paprikaschote viel gemeinsam hat. Form und Farbe können verschieden sein, rot oder grün, rund oder länglich. Im Inneren der Schoten befinden sich die vielen flachen oder runden Samen die eine hohe Konzentration an Capsaicin enthalten. Die Chilischoten können frisch oder haltbar gemacht werden, ganz oder gehackt. Der gekochte Chili wird mit der Zufügung von Kräutern, Paprikaschten und Olivenöl aus Apulien gemahlen, bis eine streichfähige Creme sehr scharfem Geschmack erhalten wird.	
<b>FORMAT</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>VERPACKUNG</b>	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
<b>ZUTATEN</b>	Chili 50%, Paprikaschoten 30% , Olivenöl, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen, Salz 1,5% (italienischer Herkunft). Säureregulator: Citronensäure (E330).	
<b>STRUKTUR</b>	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
<b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	<b>pH</b>	3,8
	<b>Wasseraktivität (Aw)</b>	0,89
	<b>Temperatur</b>	20°C
	<b>PASTEURISIERTES PRODUKT</b>	
<b>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER</b>	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	nicht vorhanden
<b>NÄHRWERTKENNZEICHNUNG ( bezogen auf 100g Produkt)</b>	<b>BRENNWERT: kjoule</b>	284
	<b>kcal</b>	68
	<b>FETT</b>	4,2g
	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	1,25g
	<b>KOHLLENHYDRATE</b>	3,7g
	<b>davon Zucker</b>	3g
	<b>BALLASTSTOFFE</b>	2,9g
<b>EIWEIß</b>	2,5g	
<b>SALZ</b>	1,5g	
<b>WASSER</b>	86,7g	
<b>LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT</b>	Das Shelf Life von zweieinhalb Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 °C gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
<b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b>	Für verschiedene Verwendungen in der Küche auf Brot geeignet.	
<b>VERTRIEBSBEDINGUNGEN</b>	Einzel- und Großhandel	
<b>VERBRAUCHERGRUPPE</b>	Gemeinschaftsverpflegung	
<b>ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN</b>	Risikokategorien nicht vorhanden.	
<b>GEGENANZEIGEN</b>	Sehr scharf, kann eine gefäßerweiternde Wirkung haben, daher ein Aphrodisiakum. Es wird eine moderate Nutzung empfohlen.	