

## CHILI HABANERO FLOCKEN GETROCKNET ROT

\*\*\* BIO \*\*\*



### Herkunftsland

Mexiko

### Physische Eigenschaften

Farbe  
Geschmack / Aroma  
Grösse  
Struktur

rot / rotbraun  
scharf / intensiv  
ca. 5 – 10mm  
weich / knackig

### Chemische Eigenschaften

Luftfeuchtigkeit  
Schärfe (Scoville Einheiten)

max. 10%  
ca. 150'000 – 350'000

### Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (TPC)  
Fungizide  
Hefe  
E. Coli  
Salmonellen

max. UFC/g 2'000'000  
max. UFC/g 60'000  
max. UFC/g 20'000  
negativ < 3 NMP  
negativ in 25g

### Verwendung

Hauptsächlich als Zutat in der Lebensmittelindustrie, vor allem in Snacks, Suppen, Saucen, Dressings, Getränken, Gewürzen, Süswaren, Fleischprodukten (Wurst, Schinken, Hamburger usw.), Milchprodukten (Käse, Butter usw.) sowie zum Abschmecken von Meeresfrüchten und ethnischen Produkten wie Tamales, Tortillas, Guacamole, Bohnen usw.

### Verpackung

Luftdicht abgefüllt im Polyethylen-Beutel (10kg) / 2 Beutel pro Kartonbox (20kg)

### Lagerung

In der ursprünglichen Verpackung an einem kühlen und trockenen Ort geschützt vor Nagetieren und Insekten lagern. Das Produkt nicht dem direkten Sonnenlicht für längere Zeit aussetzen.

### Haltbarkeit

Zwei Jahre nach Produktionsdatum unter den oben genannten Bedingungen

### Versand

Land-, See- und Luftfracht, bei Raumtemperatur

