

## CHILI HABANERO PUREE GRÜN

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



### Herkunftsland

Mexiko

### Physische Eigenschaften

Farbe  
Geschmack / Aroma  
Struktur

grün  
scharf / leicht säuerlich / intensiv  
dickflüssig / Fruchtmark

### Chemische Eigenschaften

pH (Sol. 10)  
Säuregehalt (Essigsäure)  
Luftfeuchtigkeit  
Schärfe (Scoville Einheiten)

ca. 2.5 – 4%  
ca. 2.5 – 4.5%  
ca. 80 – 90%  
ca. 150'000 – 350'000

### Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (TPC)  
Fungizide  
Hefe  
E. Coli  
Salmonellen

max. UFC/g 1'000  
max. UFC/g 1'000  
max. UFC/g 1'000  
negativ < 3 NMP  
negativ in 25g

### Zutaten

Chili, Salz, Essigsäure

### 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 Polypropylen-Eimer (20kg) oder im Polypropylen-Fass (200kg)

### 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

Das Produkt hat eine mikrobiologische Stabilität von 24 Monaten ab dem Herstellungsdatum. Mit der Zeit wird das Puree etwas dunkler; diese Verfärbung wird auf der Oberfläche des Produkts deutlich, daher ist es wichtig, dieses vor seiner Verwendung zu homogenisieren. Zur Erhaltung der natürlichen Farbe wird die Lagerung im Kühlschrank empfohlen.

### Versand

Land-, See- und Luftfracht, bei Raumtemperatur

