

**CHILI HABANERO  
FRISCHE GANZE FRUCHT  
ROT**



**Herkunftsland**

**Mexiko**

**Physische Eigenschaften**

Farbe  
Geschmack / Aroma  
Grösse  
Struktur

rot  
scharf / intensiv  
ca. 4 – 6cm  
knackig

**Chemische Eigenschaften**

Schärfe (Scoville Einheiten)

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, Süsswaren, Fleischprodukten (Wurst, Schinken, Hamburger usw.), Milchprodukten (Käse, Butter usw.) sowie zum Abschmecken von Meeresfrüchten und ethnischen Produkten wie Tamales, Tortillas, Guacamole, Bohnen usw.

**Verpackung**

In offenen stapelbaren Kisten (3.7kg)

**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**

Bis zu 14 Tage bei gekühlter Lagerung

**Versand**

Land- und Luftfracht, gekühlt

