

CHILI HABANERO PULVER ROT



Herkunftsland

Mexiko

Physische Eigenschaften

Farbe
Geschmack / Aroma
Struktur

hellbraun / rotbraun
scharf / intensiv
feines Pulver

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, 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

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

