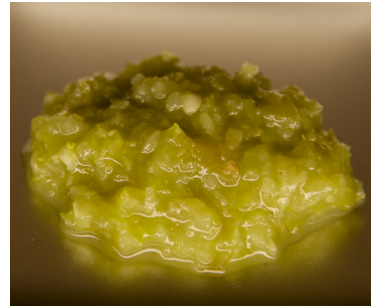


CHILI HABANERO PUREE GRÜN



Herkunftsland

Mexiko

Physische Eigenschaften

Farbe
Geschmack / Aroma
Struktur

grün
scharf / leicht säuerlich / intensiv
dickflüssig / Fruchtmarm

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, Sulfid und Natriumbenzoat

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

