

Produktspezifikation (Product Specification)

PRODUKT / PRODUCT:	Reiscracker Chili / <i>chili rice cracker</i>
BEZEICHUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Reisgebäck mit Chili / <i>baked rice cracker with chili</i>
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	CRACKER_001
HERKUNFT / ORIGIN:	Thailand / <i>Thailand</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	gebackene Reiscracker mit Chili-Geschmack / <i>baked rice cracker with strong chili flavour</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	63,2% Reis, 13,2% Zucker, 12,4% Palmöl, 5,6% modifizierte Tapioka-Stärke, 3,4% Sojasoße (Wasser, Sojabohnen, Weizen, Salz), Salz, Knoblauchpulver, Farbstoff: Capsanthin, Chilipulver, Süßholzpulver Maltodextrin, Geschmacksverstärker: Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat/ <i>63,2% rice, 13,2% sugar, 12,4% palm oil, 5,6% modified tapioca starch, 3,4% soy sauce (water, soy bean, wheat, salt), salt, garlic powder, colouring: capsanthin, chili powder, liquorice powder, maltodextrin, flavour enhancer: disodium guanylate, disodium inosinate.</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	0,5 kg im Folienbeutel/ <i>in foil bag</i>
<u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	hellbraune, rötliche, runde Cracker / <i>light brown, reddish, round cracker</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, würzig, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, spicy without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, würzig, scharf, ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, spicy, hot, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	arteigen, knackig, knusprig / <i>characteristic, crunchy, crispy</i>
<u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u>	
PEROXID-WERT / PEROXIDE-VALUE:	max. 10 meq O ₂ /kg fat ; tolerance max. 20 meq/kg ex factory

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:

GESAMTKEIMZAHL / <i>TOTAL PLATE COUNT:</i>	Richtwert: max 10.000 KbE/g, Grenzwert: max 100.000 KbE/g <i>target value 10.000 cfu/g / limit value: max 100.000 cfu/g</i>
HEFEN / <i>YEASTS:</i>	Richtwert: max 100 KbE/g, Grenzwert: 1.000 KbE/g <i>target value: max 100 cfu/g, limit value: 1.000 cfu/g</i>
SCHIMMELPILZE / <i>MOULDS:</i>	Richtwert: max 100 KbE/g, Grenzwert: 1.000 KbE/g <i>target value: max 100 cfu/g, limit value: 1.000 cfu/g</i>
ENTEROBACTERIACEAE / <i>ENTEROBACTERIACEAE:</i>	Richtwert: 10 KbE/g, Grenzwert: max. 100 KbE/g / cfu/g <i>Target value: negativ/g, limit value: max. 10 cfu/g</i>
ESCHERICHIA COLI / <i>ESCHERICHIA COLI:</i>	Richtwert: negativ/g, Grenzwert: max. 10 KbE/g / cfu/g <i>Target value: negativ/g, limit value: max. 10 cfu/g</i>
SALMONELLEN / <i>SALMONELLA:</i>	negativ / <i>negative</i> (in 25 g)
AFLATOXINE / <i>AFLATOXINS</i> (B1):	max. 2 ppb (µg/kg)
AFLATOXINE / <i>AFLATOXINS</i> (B1, B2, G1, G2):	max. 4 ppb (µg/kg)

PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:

FREMDMATERIAL/ <i>FOREIGN BODYS:</i>	max. 1 Stück pro 1000kg/ <i>piece per 1000kg</i>
BRUCHGEHALT / <i>BROKEN MATTERS:</i>	max. 4 %

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)

BRENNWERT / <i>ENERGY</i> (in kj):	1901
BRENNWERT / <i>ENERGY</i> (in kcal):	451
FETT / <i>FAT:</i>	13 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / <i>SATURATED FATTY ACIDS:</i>	6,1 g
KOHLLENHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES:</i>	77,3 g
EIWEIß / <i>PROTEIN:</i>	5,8 g
DAVON ZUCKER / <i>THEREOF SUGAR:</i>	13,6 g
BALLASTSTOFFE / <i>DIETARY FIBRE:</i>	0,9 g
SALZ / <i>SALT:</i>	2,6 g

GVO / GMO: Nein / *No*

ALLERGENE / ALLERGENS: Weizen (Gluten) / *wheat (gluten)*

Kann Spuren von SOJA, NÜSSEN, MANDELN, ERDNÜSSEN,
MILCH (LAKTOSE), SESAM und SCHWEFELDIOXID (SULFITE)
enthalten.

Die Angaben wurden auf der Basis der im Vorfeld durchgeführten Rückstandsanalyse des Importeurs durchgeführt.