



PRODUCT SPECIFICATION:



Produkt: / Product: Maiskörner geröstet mit Chili / *corn roasted with chili*

Herkunft: / Origin: Spanien / *Spain*



Atrikel Nr.: / Article No: **AGY-N7.2**

Beschreibung: / Description: Maiskörner geröstet mit Chili / *corn roasted with chili*

Zutaten: / Ingredients: 81 % Mais, Palmöl, 5 % Chiligewürz (Salz, Maltodextrin, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Dinatrium-5'-Ribonukleotide; schwarzer Pfeffer, Chilipulver [Paprika, Kreuzkümmel, Oregano], Knoblauchpulver, getrocknetes Tomatenpulver, Zwiebelpulver, natürliche Aromen, Säuerungsmittel: Citronensäure, Sonnenblumenöl, Farbstoff: Paprikaextrakt) / *81 % corn, palm oil, 5 % chili flavour seasoning (salt, maltodextrin, flavour enhancer: monosodium glutamate, disodium 5' ribonucleotides; black pepper, chili powder [paprika, cumin, oregano], garlic powder, dried tomato powder, onion powder, natural flavouring*

Physical parameters		
Geruch / Smell	arteigen, ohne Fremdgeruch	<i>characteristic, without foreign smell</i>
Geschmack / Taste	nach geröstetem Mais und Salz, ohne Fremdgeschmack	<i>like roasted corn and salt, without foreign taste</i>
Konsistenz / Texture	fest, knackig, knusprig	<i>firm, crunchy, crispy</i>
Aussehen / Appearance	gold-orangene Maiskörner	<i>gold-orange corn kernels</i>



Microbiological parameters		
Streptococcus D De Lancefield / Streptococcus D De Lancefield	< 100 KbE/g	< 100 cfu/g
Staphylococcus Aureus / Staphylococcus Aureus	< 10 KbE/g	< 10 cfu/g
Bacillus Cereus / Bacillus Cereus	< 100 KbE/g	< 100 cfu/g
Listeria Monocytogenes / Listeria Monocytogenes	< 100 KbE/g	< 100 cfu/g
Escherichia coli / Escherichia coli	< 100 KbE/g	< 100 cfu/g
Salmonellen / Salmonellae	Abwesend 25 KbE/g	absent 25 cfu/g

Chemical parameters		
Feuchtigkeit / Moisture	3,5	%

Nutritional data*			
Energie / Energy	1845 / 439		kJ / kcal
Fett / Fat	14		g
- Davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturated fatty acids	5,3		g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	69		g
- Davon Zucker / Thereof Sugars	1,3		g
Ballaststoffe / Dietary fibre	6,1		g
Eiweiss / Protein	6,2		g
Salz / Salt	2		g



Pestizide: / Pesticides:

Entspricht der EU-Gesetzgebung zu Höchstmengen für Pestizidrückstände (EG 396/2005). / *Conforms to EU legislation for Maximum Residue Limits for pesticides EC 396/2005.*

Allergens	
Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011. / <i>No allergens contained according to EU Regulation 1169/2011.</i>	X

GMO:

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt. / *The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material.*

Verpackung: / Packaging:

Entspricht der EU-Gesetzgebung für Materialien und Artikel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (EC 1935/2004) sowie für Kunststoffmaterialien und -artikel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (EC 10/2011).

Die Verpackung entspricht den im Vertrag vereinbarten Bedingungen: Vakuumverpackt in Kartons / Alufolienbeuteln von 10 bis 25 kg Netto.

Alle Verpackungen zeigen Herkunftsangaben, Größe, Erntejahr sowie Qualitätskennzeichnung (Chargennummer). /

Conforms to EU legislation for materials and articles intended to come into contact with food EC 1935/2004 and / or plastic materials and articles intended to come into contact with food EC 10/2011. Packaging as agreed upon in the contract: Vacuum packed in cartons / alufoil bags of 10 to 25 kg net All packaging shows origin marks, size, crop year, as well as quality identification (batch number).

Haltbarkeit & Lagerung: / Shelf life & storage:

Die optimalen Lagerbedingungen liegen zwischen 4-8°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von < 65%. Die Haltbarkeit beträgt maximal 1 Jahr ab dem Produktionsdatum. Vermeiden Sie den Kontakt mit starken Gerüchen und lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort, fernab von direktem Sonnenlicht. /

Optimum storage conditions are between 4-8°C, and relative humidity of < 65%.

Shelf life is a maximum of 1 year from the production. Avoid exposure to strong odors, store in a cool, dry and dark place, away from direct sunlight.