

1. Allmän information/ General information

Artikel nr/ Article no	35021	
Produktbeskrivning/ Product description	Ingår ofta i det mexikanska köket och är ett måste i t.ex Chili Con Carne. Är inte brännande stark, men ger en speciell karaktär och färg på maträtten. Often included in Mexican cuisine and is a must in e.g., Chili Con Carne. Is not burning hot, but gives a special character and colour to the dish.	
Ingredienser/ Ingredients	100 % Chilipeppar (<i>Capsicum Annum L.</i>) 100 % Chili pepper (<i>Capsicum Annum L.</i>)	
Produktionsmetod/ Method of production	Värmebehandlad Steam treated	
Ursprungsland/ Country(ies) of origin	Spanien, Peru, Kina, Indien. Spain, Peru, China, India.	
Storlek/Granulation/ Size/Granulation	Sikt storlek/ Sieve size	Mängd/ Quantity
	Thru USS #25	≥ 100%
	Thru USS #30	≥ 95%

2. Sensoriska egenskaper/ Sensory Properties

Lukt/Smak / Odour/Flavour	Typiskt för chili. Typical to chilli.
Utseende/Färg / Appearance/Colour	Granuler/Röd. Granulated/Red.

3. Fysiska -kemiska parametrar/ Physical-chemical parameters

Analys/ Analysis	Specifikationer/ Specifications		Metod/ Method
Vattenhalt/ Moisture	< 12	%	ASTA 2.1
Vattenaktivitet (a_w)/ Water activity (a_w)	< 0,65		ASTA 6.0
Bulkdensitet/ Bulk density	450-520	g/l	
Scoville Heat Units (SHU) (Capsicum)	700-1300	Scoville	ASTA 21.3 HPLC

4. Mikrobiologiska parametrar/ Microbiological parameters

Analys/ Analysis	Mål/ Target
Aeroba mikroorganismer 30°C/ Aerobic microorganisms/TPC (Total plate count)	< 100.000 cfu/g
Mögel/ Mould	< 1000 cfu/g
Jäst/ Yeast	< 1000 cfu/g
Enterobacteriaceae/ Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g
E. coli/ E. coli	< 10 cfu/g
Bacillus cereus/ Bacillus cereus	< 1000 cfu/g
Salmonella spp./ Salmonella spp.	Ej påvisad i 25 g/ Absence in 25 g

5. Näringsvärde (per 100 g) / Nutritional Information (per 100 g)

	Enhet/ Units
Energi/ Energy	1882/451 kJ/kcal
Fett/ Fat	14 g
-varav mättat fett/ of which saturated fat	2,5 g
Kolhydrat/ Carbohydrates	50 g
-varav sockerarter/ of which sugars	7,2 g
Protein/ Protein	14 g
Salt/ Salt	4,1 g

6. Förpackning, hållbarhet, förvaring och transport/ Packaging, shelf life, storage, and transport

Alla material som kommer i kontakt med produkten under produktion, förpackning, lagring och transport är lämpliga för livsmedel och uppfyller kraven i (EG) nr 1935/2004, (EG) nr 2023/2006 och (EG) nr 10/2011. /

All materials that come into contact with the product during production, packaging, storage, and transport are suitable for food and meet the requirements of (EC) No. 1935/2004, (EC) No. 2023/2006 and (EC) No. 10/2011.

Hållbarhet: 24 månader. /

Shelf life: 24 months

Förvaring: Förvaras torrt och inte över rumstemperatur. Undvik direkt solljus. /

Storage: Store dry and not above ambient temperature. Avoid direct sunlight.

Transport: Inga särskilda villkor krävs under transport. /

Transport: No special conditions required during transport.

7. Deklaration av allergener/ Declaration of Allergens

Enligt EU-förordning (EU) nr 1169/2011/ According to EU regulation (EU) No 1169/2011

	Finns i produkten/ Present in product	Används på samma linje/ Used on same line	Används på anläggningen/ Used on site
Spannmål innehållande gluten och produkter därav/ Cereals containing gluten and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Fisk och produkter därav/ Fish and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Kräftdjur och produkter därav/ Crustaceans and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Blötdjur och produkter därav/ Molluscs and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Ägg och äggprodukter därav/ Eggs and egg products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No
Mjölk och produkter därav (inklusive laktos)/ Milk and products thereof (including lactose)	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Soja och sojaprodukter därav/ Soy and soy products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Nötter och produkter därav (mandlar, hasselnötter, valnötter, cashewnötter, pekannötter, paranötter, pistagenötter, macadamianötter eller Queenslandnötter)/ Tree nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts)	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No
Selleri, rotselleri och produkter därav/ Celery, celeriac, and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Senap och produkter därav/ Mustard and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Jordnötter och produkter därav/ Peanuts and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No
Sesamfrön och produkter därav/ Sesame seeds and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Lupin och produkter därav/ Lupin and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No
Svaveldioxid och sulfiter (> 10 mg/kg uttryckt som SO₂)/ Sulphur dioxide and sulphites(> 10 mg/kg expressed as SO ₂)	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No

8. Produktsäkerhet/ Product safety

Råvara och ingredienser i denna produkt består inte av några genetiskt modifierade råvaror eller organismer. Ingen märkning enligt (EG) nr 1829/2003 och (EG) nr 1830/2003 krävs./

Raw material and ingredients in this product do not consist of any genetically modified raw material or organisms. No labelling according to (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003 is required.

Råvara och ingredienser i denna produkt innehåller inte otillåtna färger. /

Raw material and ingredients in this product do not contain unauthorized colors.

Råvara och ingredienser i denna produkt överensstämmer med (EG) nr 2023/915 och (EG) 396/2005 med ytterligare ändringar med avseende på bekämpningsmedel, tungmetaller, mykotoxiner och andra föroreningar. /

Raw material and ingredients of this product comply with (EC) No. 2023/915 and (EC) 396/2005 with further amendments regarding pesticides, heavy metals, mycotoxins, and other contaminants

Råvara och ingredienser i denna produkt har inte behandlats med joniserande bestrålning eller etylenoxid. /

Raw material and ingredients in this product have not been treated with ionising or ethylene.

Produkten har hanterats och tillverkats enligt principerna för HACCP. / The product has been handled and manufactured according to the principles of HACCP.