



Pfeffer, schwarz gemahlen, Gastro

450.0 Gramm (g) , Dose

Artikelnummer Inverkehrbringer 22254

Bio-ID: 13a01ebb-27a5-40ac-a579-76c5edadf7f5

GTIN Artikel



4022346222546

GTIN VPE 1



4022346722541

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Pfeffer schwarz
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-013 (QC & I GmbH)
Herkunft EU Bio Logo	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung lang	scharf und aromatisch. Aus den ungereiften, getrockneten Beeren des Pfefferstrauches. Kleinbauernprojekt PeermadeDevelopment Society, Kerala, Indien.



Zutaten

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten)	Indien
Wechselnde Ursprungsländer	Nein
Region	Kerala

Pfeffer, schwarz gemahlen, Gastro

Artikelnummer Inverkehrbringer 22254



Ernährungshinweise

Vegan Ja

Vegetarisch Ja

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Kann in Spuren enthalten sein Senf, Sellerie

Produkt enthält Textfeld Hinweis für Allergiker zu möglichen
Spurenkontaminationen mit allergenen
Stoffen nach LMIV (EU-VO 1169/2011):
Wir bestätigen, dass alle
Zutatenangaben zu unseren Gewürz-,
Kräuter- und Teemischungen auf
unseren Produktverpackungen bzw. in
unseren Zutatenlisten Volldeklarationen
sind. Auch Zutaten von weniger als 1 %
werden angegeben. Da wir alle unsere
Gewürze und Kräuter in unseren
Räumen lagern, und auch in eigener
Produktion mischen, mahlen und
verarbeiten, sind
Spurenkontaminationen von Gewürz-
und Kräuter-Allergenen nicht
auszuschließen. Für die Allergene
SENF und SELLERIE verfügen wir über
geeignete Reinigungspläne und machen
regelmäßig analytische Tests, die eine
Kontamination weitestgehend
ausschließen. GLUTEN-Freiheit kann
nie garantiert werden, da in den
landwirtschaftlichen Zulieferbetrieben oft
auch Getreide verarbeitet wird und der
EU-Grenzwert für Glutenfreiheit von
20mg/kg dadurch leicht überschritten

Pfeffer, schwarz gemahlen, Gastro

Artikelnummer Inverkehrbringer 22254



GTIN Artikel

4022346222546



GTIN VPE 1

4022346722541

werden kann. Bei unseren betroffenen Rezepturen sind die Allergene SENF und SELLERIE der LMIV-Liste in den Zutatenlisten hervorgehoben, sowie in der Allergenliste angeklickt. Alle anderen Allergene der LMIV-Liste werden nicht in unseren Räumen gelagert oder verarbeitet. Bis zu einer evtl. gesetzlichen Neuregelung oder Durchführungsbestimmung verzichten wir auf die freiwillige Spurenkennzeichnung auf der Ware (unbeabsichtigte oder unwissentliche Einträge aus der Erzeugung, Transport, Lagerung bis zur Produktion), die in der derzeit ungeregelten Situation eher zu einer Verunsicherung führen würde. Die Verbraucherzentrale macht auf die Problematik der aus haftungsrechtlichen Gründen dann wahrscheinlich erfolgenden Überdeklaration von möglichen Spuren aufmerksam, die eine unnötige Einschränkung/Panik für Allergiker bedeute. In der Datenbank gibt es leider keine andere passende Möglichkeit, als die Spuren anzuklicken. Hinweis zu Ursprung und Herkunft: Bis auf wenige begründete Ausnahmen mahlen und mischen wir in unserem Haus selbst, und füllen auch selbst von Hand bzw. halbautomatisch (Präziblit) ab. Die Herkunfts- bzw. Ursprungsländer der Produkte können sich wegen der zunehmenden Knappheiten bei Bio-Rohstoffen schon mal kurzfristig ändern. Bei Tee geben wir gerne, wo es möglich ist, die Teefarmen an. Im Einzelnen können sich diese ebenfalls kurzfristig ändern. Da viele ehemaligen Entwicklungsländer und Schwellenländer auf dem Sprung

Pfeffer, schwarz gemahlen, Gastro

Artikelnummer Inverkehrbringer 22254



4022346222546



4022346722541

sind, werden viel mehr Agrarprodukte nun im eigenen Land benötigt, sodass z. B. auch weniger Bio-Gewürze und -Tees für den Export zur Verfügung steht. Aktuelle Länder und ggfs. (Tee-) Farmen sind auf den Rücketiketten der Produkte angegeben. Hier in der Datenbank stehen bei evtl. Wechsel dann mehrere Länder bzw. „diverse Länder“.

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:

Ideale Lagerung: licht- und befallgeschützt, trocken, bei ca. 16°C.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Verwendung: Universalgewürz zu pikanten Gerichten.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Ja

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

Produzent & Inverkehrbringer

Name Heuschrecke Naturkost GmbH

Straße Redcarstr. 50a

PLZ 53842

Ort Troisdorf-Spich

Marken-URL www.heuschrecke.com