

Klenk-Spezifikation Nr.: 250491 Version 3

Seite 1

Artikelbezeichnung: **Fructus Capsici edelsüß**
Synonym: Paprikapulver edelsüß, Paprika powder sweet
Prüfgrundlage: HAGER , eigene Analysen
Artikelnummer: 2734
Stammpflanze: Capsicum anuum L., Solanaceae
Herkunft: Südeuropa
Beschreibung: Die gepulverten, reifen Beerenfrüchte von Capsicum anuum L., rote Varietät.
Produkteinstufung: Lebensmittel

Parameter: Prüfvorschrift: Sollvorgaben:

Identität:

Geruch / Geschmack: angenehmer, aromatischer Geschmack und Geruch
Makroskopie: Leuchtend rotes, fein gemahlenes Pulver.
Mikroskopie: Orangefarbenes Pulver. Exokarpzellen mit gleichförmig gestreifter Kutikula. Parenchymzellen mit Öltröpfchen, gelegentlich kleine Calciumoxalatkristalle. Endokarp mit charakteristischen Inselgruppen von Steinzellen. Samenfragmente aus großen Steinzellen mit wellig buchtigen, unregelmäßig verdickten, auffallend getüpfelten Wänden.

DC-Prüfung: Ph. Eur.2.2.27 entspricht dem Vergleichschromatogramm

Reinheit

Trocknungsverlust:	Ph. Eur.2.2.32	Max. 12,0%
Asche:	Ph. Eur.2.4.16	Max. 10,0%
Fremde Bestandteile:	Ph. Eur.2.8.2	Max. 2%

Andere fremde Bestandteile:

Aflatoxine	entspr. MykotoxinHmV
Ochratoxin A	Max 20 µg / kg
Farbstoffe (WE Pulver, Granulat)	entspricht
Blei (Verwendung als Gewürz)	Max 0,6 mg/kg

Gehalt:

Haltbarkeit: 36 Monate

Anlage zu Klenk-Spezifikation Nr.: 250491

Seite 2

Artikelbezeichnung: **Fructus Capsici edelsüß**

Weitere Informationen, nicht Bestandteil der Spezifikation

Anwendung: Lebensmittel, Gewürz
Teebereitung: nicht üblich
Dosierung: keine Angabe
Abgabe: Freiverkäuflich
Inhaltstoffe: fettes Öl, Carotinoide, Ascorbinsäure
Lagerung: Gut verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern.
Literatur: Hagers Enzyklopädie