

Klenk-Spezifikation Nr.: 250110 Version 2

Seite 1

Artikelbezeichnung:	Fructus Piperis albi
Synonym:	Weisser Pfeffer, White pepper
Prüfgrundlage:	EB 6 , eigene Analysen
Artikelnummer:	2960, 2964
Stammpflanze:	Piper nigrum Linne, Piperaceae
Herkunft:	Madagaskar
Beschreibung:	Die von der äußeren Fruchtschicht befreiten, getrockneten, ganzen oder zerkleinerten Beeren von Piper nigrum Linne.
Produkteinstufung:	Lebensmittel

Parameter: Prüfvorschrift: Sollvorgaben:

Identität:

Geruch / Geschmack:	Weißer Pfeffer riecht scharf würzig und schmeckt brennend scharf.
Makroskopie:	Kugelige, glatte, ungefähr 3 mm große, am Scheitel etwas abgeflachte Körner von grau-weißer Farbe. Am Rest der Fruchtschale sind von oben nach unten verlaufende Gefäßbündel erkennbar. Samen mit Fruchtschale verwachsen, Perisperm groß, stärkehaltig, innen hohl und mehlig, außen hornartig.
Mikroskopie:	Das Pulver ist hellgrau. Ohne Zwischenräume zusammenhängende Steinzellen des Endocarps. Parenchymzellen mit Ölbehältern. Perispermgewebezellen mit Stärke. Haare, Calciumoxalat und breite Bastfasern dürfen nicht vorhanden sein (Fruchtspindel).

Reinheit

Trocknungsverlust:	Ph. Eur.2.2.32	Max. 12,0%
Asche:	Ph. Eur.2.4.16	Max. 3,0%
Fremde Bestandteile:	Ph. Eur.2.8.2	Max. 2%

Andere fremde Bestandteile:

Aflatoxine	entspr. MykotoxinHmV
Ochratoxin A	Max 15 µg / kg

Gehalt:

Haltbarkeit: 24 Monate

Anlage zu Klenk-Spezifikation Nr.: 250110

Seite 2

Artikelbezeichnung: **Fructus Piperis albi**

Weitere Informationen, nicht Bestandteil der Spezifikation

Anwendung: Gewürzdroge
Teebereitung: entfällt
Dosierung: Mittlere Einzelgabe: Als Einnahme 1,0 g
Abgabe: Freiverkäuflich
Inhaltstoffe: Alkaloide, Ätherisches Öl
Lagerung: Gut verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern.
Literatur: Hagers Enzyklopädie