



## Produktspezifikation / Product Specification

Seite 1 von 2  
12.01.17

<b>Produkt / Product:</b>	Pfeffer grün luftgetrocknet Pepper green air-dried Original Import Rohstoff/ Original Import Rawmaterial
<b>Lat. Name / Latin Name:</b>	Piper nigrum L.
<b>Farbe / Colour:</b>	grün / green
<b>Struktur / Structure:</b>	ca. 2-4 mm große Körner mit schrumpeliger Oberfläche / ca. 2-4 mm grains with a wizened surface
<b>Geruch / Smell:</b>	arttypisch / specific
<b>Geschmack / Taste:</b>	mild würzig / mild spicy

### Physikalische und chemische Werte, Extras / Physical and chemical values, extras

äth. Öl / Etheric Oil	min. 1 <b>ml/100g</b>
Feuchtigkeit/Humidity	max. 14 <b>%</b>
Aflatoxin Total	< 10 <b>ppb*</b>
Aflatoxin B1	< 5 <b>ppb*</b>

### Mikrobiologische Werte / Microbiological values

	Akzeptierte Werte/ Acceptable Level	Durchschnittswerte des letzten Jahres/ Average value last year
GKZ:	< 10 <sup>6</sup> <b>KbE/g</b>	3,7x10 <sup>3</sup> <b>KbE/g</b>
E-coli:	< 10 <sup>4</sup> <b>KbE/g</b>	<10 <b>KbE/g</b>
Coliforme:	<b>KbE/g</b>	<10 <b>KbE/g</b>
Staphylococcus aureus:	<b>KbE/g</b>	<10 <b>KbE/g</b>
Bacillus Cereus:	< 10 <sup>4</sup> <b>KbE/g</b>	<10 <b>KbE/g</b>
Sulfid red. Clostridien:	< 10 <sup>4</sup> <b>KbE/g</b>	<10 <sup>2</sup> <b>KbE/g</b>
Salmonellen:	n.n./25g <b>/25g</b>	n.n./25g <b>/25g</b>
Schimmelpilze & Hefen / Moulds & yeast:	< 10 <sup>5</sup> <b>KbE/g</b>	10 <b>KbE/g</b>

**KbE = Kolonien bildende Einheiten/ colony forming units**

Im Rahmen der statistischen Wahrscheinlichkeit des Probeentnahmeverfahrens nach 'EN ISO 948,\*VO(EU) 178/2010 entsprechen die Ergebnisse den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. / Samples were taken according to the official sampling procedure of EN ISO 948,\*VO(EU) 178/2010, within the scope of statistical probability the samples adhere to the EU food law.

<b>Lagerbedingungen / Storage conditions:</b>	Trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%), möglichst kühl (bis 15°C), lichtgeschützt / Keep dry (humidity under 60%), cool (up to 15°Celsius), protect from light
<b>Mindesthaltbarkeit / Best before date:</b>	15 Monate / months Siehe Etikett auf der Verpackung / See label on the packaging
<b>Deklaration nach LMIV / Declaration according to German law(LMIV):</b>	Gewürz /spice



**Produkt / Product:** Pfeffer grün luftgetrocknet  
Pepper green air-dried

Seite 2 von 2

Original Import Rohstoff/ Original Import Rawmaterial

Der Einkauf unserer Gewürze und Kräuter erfolgt nach VO (EG) Nr. 178/2002. Wareneingangsuntersuchungen werden grundsätzlich von uns und akkreditierten Laboren durchgeführt. Die Untersuchungsparameter richten sich dabei nach dem jeweiligen produktspezifischen Gefährdungspotential und werden ggf. nur im Monitoring durchgeführt.

Spices and herbs are purchased according to European Directive No. 178/2002. Incoming goods controls are fundamentally done in our own laboratory or in accredited laboratories. The test parameters are based on the defined product specific risk-potential and are done, when appropriate, monitoring wise.

#### **Haftungsausschluss**

Unser Unternehmen ist nach DIN ISO 22000:2005 und FSSC 22000 zertifiziert und verfügt über ein HACCP mit speziellen Reinigungsanweisungen, sorgfältiger Prozessführung, Überwachung und Validierung. Für eine unvermeidbare Kreuzkontamination während der landwirtschaftlichen Erzeugung, durch vorgelagerte Betriebe oder während unserer Prozesse übernehmen wir keine Haftung. Alle vorgenannten Angaben stützen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand.

#### **Disclaimer**

Our company is certified upon DIN EN ISO 22000:2005 and FSSC 22000 and is working with a HACCP concept. This includes special cleaning procedures, most careful process management, process monitoring and their validation. We assume no liability for unintentional and technically unavoidable cross contamination during harvesting, preparation or processing. The above given data are based on the state of knowledge and data currently available.

#### **Original Import Rohstoffe**

werden direkt aus den Ursprungsländern importiert, in denen sie von kleinen, bäuerlichen Betrieben erzeugt werden. Durch verschiedene Ursprungsländer, Anbauarten und Witterungseinflüsse kann es zu Qualitätsschwankungen auch innerhalb einer Partie kommen. Original Import Rohstoffe werden in unserem Hause nicht nachbehandelt, gesiebt oder gereinigt. Eine Haftung für mögliche Verunreinigungen lehnen wir ab.

#### **Original Import Rawmaterial**

is being imported directly from the origins, produced by small scaled companies or farmers. Differences in quality – even within one lot – are possible due to the influence of different origins, cultivations and weather conditions. Original Import Rawmaterial is not treated, sieved or cleaned. We do not take any responsibility for this.

#### **Bestrahlung / GVO**

In unserem Hause werden Produkte nicht bestrahlt, auch bei unseren Lieferanten lehnen wir dieses Verfahren ab. Uns sind auch keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der VO (EG) 1829/2003 und ist nicht nach der VO 1830/2003 zu kennzeichnen.

#### **Irridiation / GMO**

We confirm that we do not work with irradiation and also dismiss it from suppliers. No matters have come to our attention, that the products or condiments have been genetically modified or contain ingredients which have been genetically modified. The products are not subject to the European Directive 1829/2003 and do not have to be labeled according to European Directive No. 1830/2003.

Alle oben genannten Daten sind Durchschnittswerte. Diese Daten und Angaben haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und gemäß den Leitsätzen des BDI-Arbeitskreises zu Qualitätssicherungsvereinbarungen keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Diese Spezifikation ersetzt nicht die Wareneingangskontrolle des Abnehmers. (AGB Stand 2009)

All mentioned data are average values. They are not warranties for attributes. These data and information are non-binding and not basis for claims or claims of product, legal liability and product liability in particular. This specification does not replace the incoming product control of the AKO customer. (See AKO General Terms and Conditions of 2009)

Revisionsdatum: 12.01.17

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig  
This document was created electronically and is valid without signature