AKO
THE SPICE COMPANY!

Produktspezifikation / Product Specification

22.01.18

Produkt / Product: Anis gemahlen keimreduziert
Anise ground steam treated

Lat. Name / Latin Name: Pimpinella anisum L.

Farbe / Colour: mittelbraun, grünlich / middlebrown up to green
Struktur / Structure: Pulver / fine powder
Geruch / Smell: spezifisch / specific
Geschmack / Taste: frisch, würzig / fresh, spicy

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

Feuchtigkeit/Humidity	max. 12	***%***

Mikrobiologische Werte / Microbiological values

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

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.

Lagerbedingungen / Storage conditions: Trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%), möglichst kühl (bis 15°C), lichtgeschützt / Keep dry (humidity under 60%), cool (up to 15°Celsius), protect from light

Mindesthaltbarkeit / Best before date: 24 Monate / 24 months
Siehe Etikett auf der Verpackung / See label on the packaging

Deklaration nach LMIV / Declaration according to German law(LMIV): Gewürz/ Spice - Kann enthalten: SENF /May contain: MUSTARD

Produkt / Product: Anis gemahlen keimreduziert
Anise ground steam treated

Unsere Naturprodukte werden im Ursprung von kleinen, bäuerlichen Betrieben angebaut. Dadurch kann es zu Qualitäts- und Farbschwankungen innerhalb einer Partie kommen. Unser Einkauf erfolgt nach VO (EG) Nr. 178/2002. Wareneingangsuntersuchungen werden von uns und akkreditierten Laboren durchgeführt. Die Untersuchungsparameter richten sich nach dem jeweiligen produktspezifischen Gefährdungspotential und werden ggf. nur im Monitoring durchgeführt.

Deklaration von allergenen Kreuzkontakten

Kreuzkontakte während Lagerung oder Produktion in unserem Unternehmen sind auszuschließen. Produkte botanischen Ursprungs können jedoch unbeabsichtigt Kreuzkontakte mit Allergenen aus dem Ursprung aufweisen. Diese sind normalerweise gering, können aber oberhalb der Bestimmungsgrenze liegen. Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt aufgrund einer eigenen Risikobewertung (siehe Website). Die Abwesenheit einer Deklaration schließt nicht aus, dass Allergene in der Ware enthalten sein können. Wir beziehen uns bei der Deklaration auf die European Spice Association (https://www.esa-spices.org/index-esa.html/publications-esa). Analysedaten und Kennzeichnungsempfehlungen entbinden unsere Kunden nicht von einer Wareneingangskontrolle.

Original Import Rohstoffe

sind Produkte, die vorverarbeitet aus dem Ursprung bezogen werden. Weitere Nachbehandlungen, Reinigungen oder Siebungen werden in unserem Hause nicht durchgeführt. Daher können wir keine Haftung für Verunreinigungen oder Fremdkörper übernehmen.

Bestrahlung und GVO

In unserem Hause werden Produkte nicht bestrahlt, 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.

Haftungssausschluss

Alle oben genannten Daten und Angaben stützen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand und sind keine Eigenschaftszusicherungen. Sie sind unverbindlich und gemäß den Leitsätzen des BDI-Arbeitskreises zu Qualitätssicherungsvereinbarungen keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Dieses Dokument ersetzt nicht die Wareneingangskontrolle des Abnehmers. (AGB Stand 2009).

Herbs and Spices are natural products, planted and harvested from small farmers. Differences in quality and color can occur even within one lot. We purchase spices and herbs according to European Directive No. 178/2002. Incoming goods controls are done in our laboratory or accredited laboratories. Test parameters are based on the defined product specific risk-potential and are done, when appropriate, monitoring wise.

Declaration of allergenic cross contacts

Cross contacts with allergens during storage or processing in our company can be excluded. But products of botanical origins may unintentionally contain cross contacts of allergens in the origins. Those contacts can be above LOD limits. Our declaration is based on our risk assessment (see website). The non-declaration does not mean absence of allergens. We refer to the position statement of ESA (https://www.esa-spices.org/index-esa.html/publications-esa). Our analyses or specifications do not exempt customers from carrying out own incoming goods inspections.

Original Import Rawmaterial

are pre-processed products from the Origin. Further processing, cleaning or sieving measurements are not done from our side. Therefore we do not take any responsibility for foreign matters or physical contaminations.

Irridation and GMO

We confirm that we do not work with irradiation and 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.

Disclaimer

All mentioned data are average values and are based on the state of our today´s knowledge and data available. 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 document does not replace the incoming product control of the AKO customer. (See AKO General Terms and Conditions of 2009)

Revisionsdatum / date: 22.01.18

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