AKO
THE SPICE COMPANY!

Produktspezifikation / Product Specification

09.10.20

Produkt / Product: BIO-Anis ganz keimreduziert
ORGANIC-Anise whole steam treated

Original Import Rohstoff, keimreduziert / Original Import Rawmaterial, steamtreated

Lat. Name / Latin Name: Pimpinella anisum L.

Farbe / Colour: mittelbraun, grünlich / middlebrown up to green
Struktur / Structure: ca. 2-3 mm große Samen / approx.2-3 mm seeds
Geruch / Smell: spezifisch / specific
Geschmack / Taste: frisch, würzig / fresh, spicy

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

Feuchtigkeit / Humidity	max. 12	***%***
äth. Öl / Etheric Oil	min. 1	***ml/100g***

Mikrobiologische Werte / Microbiological values

	Akzeptierte Werte/ Acceptable Level		Durchschnittswerte des letzten Jahres/ Average value last year	
GKZ:		***KbE/g***	1x10^2	***KbE/g***
E-coli:	< 10^4	***KbE/g***	<10	***KbE/g***
Coliforme:		***KbE/g***	<10	***KbE/g***
Staphylococcus aureus:		***KbE/g***	<10	***KbE/g***
Bacillus Cereus:	< 10^4	***KbE/g***	<10	***KbE/g***
C. perfingens:	< 10^4	***KbE/g***	<10^2	***KbE/g***
Salmonellen:	n.n./25g	***/25g***	n.n./25g	***/25g***
Schimmelpilze & Hefen / Moulds & yeast:	< 10^5	***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 relevanten europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zum Zeitpunkt der Analysen. / 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 relevant European and German food law regulations at the time of analysis.

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: 15 Monate / 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

AKO
THE SPICE COMPANY!

Produkt / Product: BIO-Anis ganz keimreduziert

ORGANIC-Anise whole steam treated

Original Import Rohstoff, keimreduziert / Original Import Rawmaterial, steamtreated

Unser Lieferant ist gemäß EU VO 834/2007 und nachfolgender (Durchführungs-) Verordnungen von einer in der europäischen Union anerkannten Kontrollbehörde zertifiziert worden. Damit unterliegt er dem Verbot der Verwendung von GVO, gem. Artikel 9 Abs. 1. Gemäß Artikel 9 (2) müssen wir daher davon ausgehen, dass keine gentechnische Veränderung vorgenommen worden ist und die gelieferten Produkte auch keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten. Unser Lieferant unterliegt außerdem dem Verbot der Verwendung ionisierender Strahlung gemäß Artikel 10. Auch in unserem Hause werden die Produkte nicht bestrahlt.

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.

Haftungsausschluss

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).

Our supplier has been certified according to EU VO 834/2007 and following (Implementing-) regulations by an approved organic inspection body. Subsequently he is committed to adhere to the prohibition of using genetically modified organism following Article 9 (1). According to second sentence of article 9 (2), we can assume that the products are not influenced by genetically modifications and do not contain any ingredients which have been genetically modified. Our supplier is committed of the prohibition on the use of ionizing radiation following Article 10 accordingly. We can confirm that we do not work with irradiation, too.

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.

Disclaimer

All mentioned data are average values and are based on the state of our todays 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: 09.10.20

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

DE-ÖKO-006

FSSC 22000