

 Wana GmbH	Specification / Produktspezifikation	 
		Version: 02 Seite 1 von 2

ORGANIC-Allspice whole / BIO-Piment ganz

General Information / Allgemeine Angaben	
Completed by / Erstellt von:	Quality assurance management / Qualitätsmanagement
Quality system / Qualitätssystem:	We are IFS-certified (IFS Broker, version 3 from June 2019) and have implemented a HACCP system. / Wir sind IFS-zertifiziert (IFS Broker, Version 3 von Juni 2019) und haben ein HACCP-System implementiert.
Product name / Produktname:	ORGANIC-Allspice whole / BIO-Piment ganz
Latin name / Lat. Name:	Pimenta officinalis L.
Article number / Artikelnummer:	B-KG1017
Ingredients / Bestandteile:	100% allspice / 100% Piment

Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften	
Structure / Struktur:	approx. 4-6 mm grains / ca. 5-8 mm Körner
Colour / Farbe:	brown / braun
Odour / Geruch:	characteristic / charakteristisch
Taste / Geschmack:	reminiscence of pepper, cloves, nutmeg and cinnamon / erinnert an Pfeffer, Nelken, Muskat und Zimt

Physical Specification / Physikalische Spezifikation	
Extraneous matter* / Fremdstoffe*:	max. 1 %
<small>*All matter from the specific plant other than the required part. / Sämtliches Material der Pflanze, welches nicht gefordert ist.</small>	

Chemical Specification / Chemische Spezifikation		
Moisture / Feuchtigkeit:	< 11 %	§64 LFGB L 53.00-8: 2004-07
Volatile oil on dry base / ätherisches Öl auf Trockenbasis:	> 2 ml/100g	DIN EN ISO 6571: 2018-03
Acid insoluble ash on dry base / nichtlösliche Asche auf Trockenbasis:	< 1.6 %	DIN 10223: 1996-01
Ash content on dry base / Aschemenge auf Trockenbasis:	< 10 %	DIN 10223: 1996-01

Microbiological Values / Mikrobiologische Werte		
Total Plate Count / Gesamtkeimzahl:	< 10⁶ cfu/g / <10⁶ KBE/g	DIN EN ISO 4833-1: 2013-12
Yeasts / Hefen:	< 10⁴ cfu/g / <10⁴ KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37: 1991-12
Moulds / Schimmelpilze:	< 10⁵ cfu/g / <10⁵ KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37: 1991-12
Bacillus cereus, presumptive / Bacillus cereus, präsumtiv:	< 10³ cfu/g / <10³ KBE/g	DIN EN ISO 7932: 2005-03
Clostridium perfringens / Clostridium perfringens:	< 10³ cfu/g / <10³ KBE/g	DIN EN ISO 7937: 2004-11
E. coli / E. coli:	< 10³ cfu/g / <10³ KBE/g	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12
Salmonella / Salmonellen:	negative/25g	§64 LFGB L 00.00-20: 2008-12

Legal Status / Gesetzliche Grundlage	
This product fulfils all conditions of EU organic produce law (EG) 834/2007. / Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung des ökologischen Landbaus (EG) 834/2007.	



Specification / Produktspezifikation



Version: 02
Seite 2 von 2

ORGANIC-Allspice whole / BIO-Piment ganz

Heavy metal and pesticide residues / Schwermetall- und Pestizidrückstände

The heavy metal and pesticide contents are low and conform to the Commission Regulation (EU) No. 1881/2006 and No. 396/2005, respectively. / Die Schwermetall- und Pestizidgehalte sind gering gemäß VO (EU) Nr. 1881/2006 bzw. VO (EG) Nr. 396/2005.

Allergen Statement / Allergen Statement

Handling procedures are in place to reduce the likelihood of allergens being present and cross contact with allergens during storage or processing in our company can be excluded./ Es werden Verfahren angewendet, die die Wahrscheinlichkeit des Vorliegens von Allergenen verringern. Ein Kreuzkontakt mit Allergenen kann während der Lagerung und Produktion in unserem Unternehmen ausgeschlossen werden.

Packaging / Verpackung

25 kg pp bags. The delivered packaging materials are in compliance with the Commission Regulation (EU) No. 10/2011 and No. 1935/2004 – in its current version – as well as national requirements. The overall migration as well as the specific migration are under legal limits (OML, SML) by application according to product specification. / 25 kg PP Säcke. Die gelieferten Verpackungsmaterialien entsprechen VO (EU) Nr. 10/2011 und VO (EU) Nr. 1935/2004 der Kommission – in ihrer aktuellen Version – als auch den nationalen Anforderungen. Das Ausmaß der Gesamtmigration sowie der spezifischen Migration bewegt sich aufgrund der Anwendung der Produktspezifikation im Rahmen der gesetzlich zulässigen Grenze (OML, SML).

Shelf Life / Haltbarkeit

Minimum 15 months under below mentioned conditions. / Minimal 15 Monate unter Einhaltung der unten angegebenen Bedingungen.

Storage Conditions / Lagerungsbedingungen

Cool, dry and out of direct sunlight. / Kühl, trocken und geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung.

GMO / GVO

The product does not contain genetically modified micro-organisms (GMO) neither is it produced with GM micro-organisms (incl. processing aids and additives). / Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO) und bei der Produktion wurden keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen verwendet (inkl. der Verarbeitungshilfsstoffe und der Zusatzstoffe).

Irradiation / Bestrahlung

The product is not irradiated nor does it contain any irradiated ingredients. / Das Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält keine bestrahlten Bestandteile.