ORGANIC-Rosemary cut / BIO-Rosmarin geschnitten

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-Rosemary cut** / BIO-Rosmarin geschnitten
Latin name / Lat. Name:	**Rosmarinus officinalis L.**
Article number / Artikelnummer:	**B-KG1028**
Ingredients / Bestandteile:	**100% rosemary** / 100% Rosmarin

Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften	
Structure / Struktur:	**approx. 2-5 mm long needles** / ca. 2-5 mm lange Nadeln
Colour / Farbe:	**green-grey** / grün-grau
Odour / Geruch:	**reminiscence of incense and conifer wood** / erinnert an Weihrauch und Nadelhölzer
Taste / Geschmack:	**aromatic, spicy, bitter** / aromatisch, würzig, bitter

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

Chemical Specification / Chemische Spezifikation		
Moisture / Feuchtigkeit:	**< 10 %**	§64 LFGB L 53.00-8: 2004-07
Volatile oil on dry base / ätherisches Öl auf Trockenbasis:	**> 1 ml/100g**	DIN EN ISO 6571: 2018-03
Acid insoluble ash on dry base / nichtlösliche Asche auf Trockenbasis:	**< 1 %**	DIN 10223: 1996-01
Ash content on dry base / Aschemenge auf Trockenbasis:	**< 8 %**	DIN 10223: 1996-01

Microbiological Values / Mikrobiologische Werte		
Total Plate Count / Gesamtkeimzahl:	**< 10^6 cfu/g** / <10^6 KBE/g	DIN EN ISO 4833-1: 2013-12
Yeasts / Hefen:	**< 10^4 cfu/g** / <10^4 KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37: 1991-12
Moulds / Schimmelpilze:	**< 10^5 cfu/g** / <10^5 KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37: 1991-12
Bacillus cereus, presumptive / Bacillus cereus, präsumtiv:	**< 10^3 cfu/g** / <10^3 KBE/g	DIN EN ISO 7932: 2005-03
Clostridium perfringens / Clostridium perfringens:	**< 10^3 cfu/g** / <10^3 KBE/g	DIN EN ISO 7937: 2004-11
E. coli / E. coli:	**< 10^3 cfu/g** / <10^3 KBE/g	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12
Salmonella / Salmonellen:	**negative/25g**	§64 LFGB L 00.00-20: 2008-12

ORGANIC-Rosemary cut / BIO-Rosmarin geschnitten

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.

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

10 kg paper 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. / 10 kg Papier-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.