



## Specification / Produktspezifikation



Version: 04  
Seite 1 von 2

### Black Pepper ground conventional / Schwarzer Pfeffer gemahlen konventionell

#### General Information / Allgemeine Angaben

<b>Completed by / Erstellt von:</b>	<b>Quality assurance management / Qualitätsmanagement</b>
<b>Quality system / Qualitätssystem:</b>	<b>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.</b>
<b>Product name / Produktname:</b>	<b>Black Pepper ground / Schwarzer Pfeffer gemahlen</b>
<b>Latin name / Lat. Name:</b>	<b>Piper nigrum L.</b>
<b>Article number / Artikelnummer:</b>	<b>KM1015</b>
<b>Ingredients / Bestandteile:</b>	<b>100% black pepper / 100% Schwarzer Pfeffer</b>

#### Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften

<b>Structure / Struktur:</b>	<b>powder / Pulver</b>
<b>Colour / Farbe:</b>	<b>dark brown, black / dunkelbraun, schwarz</b>
<b>Odour / Geruch:</b>	<b>typical / arttypisch</b>
<b>Taste / Geschmack:</b>	<b>hot, typical / scharf, arttypisch</b>

#### Chemical Specification / Chemische Spezifikation

<b>Moisture / Feuchtigkeit:</b>	<b>&lt; 12 %</b>	§64 LFGB L 53.00-8: 2004-07
<b>Volatile oil on dry base / ätherisches Öl auf Trockenbasis:</b>	<b>&gt; 2 ml/100g</b>	DIN EN ISO 6571: 2018-03
<b>Acid insoluble ash on dry base / nichtlösliche Asche auf Trockenbasis:</b>	<b>&lt; 1.5 %</b>	DIN 10223: 1996-01
<b>Ash content on dry base / Aschemenge auf Trockenbasis:</b>	<b>&lt; 7 %</b>	DIN 10223: 1996-01
<b>Aflatoxin Total / Aflatoxin gesamt:</b>	<b>&lt; 10 ppb</b>	
<b>Aflatoxin B1 / Aflatoxin B1:</b>	<b>&lt; 5 ppb</b>	
<b>Piperine / Piperin:</b>	<b>&gt; 4 g/100g</b>	

#### Microbiological Values / Mikrobiologische Werte

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

#### 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.**



## Specification / Produktspezifikation



Version: 04  
Seite 2 von 2

### Black Pepper ground conventional / Schwarzer Pfeffer gemahlen konventionell

#### 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 paper bags with PE inliner. 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**

Papier-Säcke mit PE-Innensack. 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.**