

## Produktspezifikation (*Product Specification*)

### Bio Vanille gemahlen *Organic vanilla milled*

ARTIKEL NR. / <i>ARTICLE NO.</i>	: 095K
URSPRUNG / <i>ORIGIN</i>	: Madagaskar - grinded in France <i>Madagaskar – grinded in France</i>
LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG / <i>ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS</i>	: Nicht-EU-Landwirtschaft / <i>Non-EU-agriculture</i>
BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION</i>	: Vanilleschote, getrocknet und gemahlen, aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 <i>Vanilla beans, dried and milled, from organic agriculture to regulation (EG) Nr. 834/2007 and 889/2008</i>
ZUTATENLISTE / <i>INGREDIENTS</i>	: Vanilleschote gemahlen aus kontrolliert biologischem Anbau <i>Vanilla milled from certified organic agriculture</i>

### NÄHRWERTDEKLARATION (pro 100g) / *NUTRITION DECLARATION (per 100g)*

*Quelle / source: German Nutrient Data Base, © MRI 2005 - 2014*

ENERGIE / <i>ENERGY</i> [kJ / kcal]	: 1332 / 318
FETT / <i>FAT</i> [g]	: 3,2
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN <i>of which SATURATED FATTY ACIDS</i> [g]	: 0,9
KOHLLENHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES</i> [g]	: 56,0
davon ZUCKER / <i>of which SUGARS</i> [g]	: 55,4
BALLASTSTOFFE / <i>FIBRE</i> [g]	: 24,4
EIWEIß / <i>PROTEIN</i> [g]	: 3,9
SALZ / <i>SALT</i> [g]	: 0,026

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

*Nutritional values may vary in natural products*

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / *SENSORICAL PROPERTIES*

AUSSEHEN / <i>APPEARANCE</i>	: Rötlichbraun bis braun / <i>Reddish brown to brown</i>
GERUCH/ GESCHMACK / <i>FLAVOUR/TASTE</i>	: arteigen, nach Vanille, ohne Fremdgeruch und – geschmack / <i>characteristically, aromatic, no off flavour and off odour</i>
KONSISTENZ / <i>STRUCTURE</i>	: fein körniges Pulver, frei fließend / <i>free flowing powder</i>

### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER / *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*

WASSERGEHALT / <i>WATER CONTENT</i>	: < 20% test method ISO 939:1980
VANILLIN / <i>VANILLIN</i>	: Min. 0,5 << 1 %

### MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER nach den DGHM-Richtwerten (Stand: 12-2012) / *MICROBIOLOGICAL PROPERTIES acc. to the reference of DGHM (status: 12-2012)*

E. COLI / <i>E. COLI</i>	: < 1.000	KbE / g
SCHIMMEL / <i>MOULDS</i>	: < 100.000	KbE / g
präsumtive BACILLUS CEREUS	: < 1.000	KbE / g
Sporen sulfitreduzierender CLOSTRIDIEN	: < 1.000	KbE / g
SALMONELLEN / <i>SALMONELLA</i>	: negativ	in 25 g

## Produktspezifikation (*Product Specification*)

### Bio Vanille gemahlen *Organic vanilla milled*

Die physikalischen und mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richtwerte, die je nach Ursprung und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen.

*Physical and microbiological parameters are points of reference which may vary in natural products depending on origin and crop year, when not confirmed in analyses.*

- MINDESTHALTBARKEIT / *MINIMUM SHELF LIFE* : 24 Monate ab Produktion  
*24 months from production*
- VERPACKUNG / *PACKAGING* : 2,5 kg PEBD-Tüten, 5-10 kg Kartons  
*2,5kg PEBD or 5-10 kg netto bag in box*
- LAGERBEDINGUNGEN / *STORAGE CONDITIONS* : Originalverpackt, kühl und trocken (max. 20°C, max. 65% Luftfeuchtigkeit), lichtgeschützt  
*Original packed, keep cool and dry (max. 20°C, max. 65% atmospheric humidity), keep away from light*
- GVO-STATUS / *GMO-STATUS* : Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.  
*The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material*
- BESTRAHLUNG / *IONIZING RADIATION* : Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.  
*The product is not treated with ionizing radiation*
- PESTIZIDE / *PESTICIDES* : Das Produkt entspricht den Richt- und Orientierungswerten für chemisch-synthetische Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfung- und Vorratsschutzmittel des BNN in der zur Zeit gültigen Fassung  
*The product corresponds to the requirements for Pesticide Residue Levels of the German Association for Organic Production and Trade „BNN-Herstellung und Handel“ (see [www.n-bnn.de](http://www.n-bnn.de))*
- MYKOTOXINE/ SCHWERMETALLE /  
*MYCOTOXINS/ HEAVY METALS* : Das Produkt entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1881/2006/EG, VO (EG) Nr. 165/2010 und aktuell gültigen Ergänzungen.  
*The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 1881/2006, Comm. RG (EC) No.165/2010 and other actual endorsements.*
- VERPACKUNGSMATERIAL / *PACKAGING MATERIAL* : Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (EG) Nr. 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.  
*The packaging of product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1935/2004 and the directives (EG) 11/2011 and 94/62.*

## Produktspezifikation (*Product Specification*)

### Bio Vanille gemahlen *Organic vanilla milled*

FREEMDMATERIAL / FOREIGN MATERIAL

: Das Produkt ist praktisch (nach Stand der Technik) frei von Fremdmaterial

*The product is practically free of foreign material (state-of-the-art)*

Allergen <i>allergene</i>	Als zutat enthalten / contained as ingredient	Alergeny im Betrieb/ allergens in the factory
<b>Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse</b> <i>Cereals containing gluten</i>		
- Weizen / <i>wheat</i>	No	
- Roggen / <i>rye</i>	No	Yes
- Gerste / <i>barley</i>	No	Yes
- Hafer / <i>oat</i>	No	Yes
- Dinkel / <i>spelt</i>	No	Yes
- Kamut / <i>kamut</i>	No	Yes
- Hybridstämme / <i>hybides</i>	No	Yes
Krebstiere u. -erzeugnisse <i>Crustaceans and crustacean products</i>	No	No
Eier und -erzeugnisse <i>Eggs and egg products</i>	No	No
Fisch und -erzeugnisse <i>Fish and fish products</i>	No	No
Erdnuss und -erzeugnisse <i>Peanuts and peanut products</i>	No	Yes
Soja und -erzeugnisse <i>Soybeans and soya products</i>	No	Yes
Milch und -erzeugnisse <i>Milk and dairy products</i>	No	Yes
<b>Schalenfrüchte und -erzeugnisse</b> <i>Nuts and nut products</i>		
- Mandeln / <i>almonds</i>	No	Yes
- Haselnüsse / <i>hazelnuts</i>	No	Yes
- Walnüsse / <i>walnuts</i>	No	Yes
- Cashewkerne / <i>cashew</i>	No	Yes
- Pekannüsse / <i>pecan nuts</i>	No	Yes
- Paranüsse / <i>brazil nuts</i>	No	Yes
- Pistazien / <i>pistachios</i>	No	Yes
- Macadamia / <i>macadamia</i>	No	Yes
Sellerie und -erzeugnisse <i>Celery and celery products</i>	No	Yes
Senf und -erzeugnisse <i>Mustard and mustard products</i>	No	Yes
Sesam und -erzeugnisse <i>Sesame and sesame products</i>	No	Yes
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder >10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt;10 mg/kg or &gt;10mg/litre expressed as SO<sub>2</sub></i>	No	No
Lupine und -erzeugnisse <i>Lupin and lupin products</i>	No	No
Weichtiere u. -erzeugnisse <i>Molluscs and mollusc products</i>	No	No

Produktspezifikation (*Product Specification*)

**Bio Vanille gemahlen**  
**Organic vanilla milled**

<b>weitere Allergene / additional allergenes</b>	<b>Als zutat enthalten / contained as ingredient</b>	<b>Allergeny im Betrieb/ allergens in the factory</b>
Laktose / <i>lactose</i>	No	Yes
Kakao / <i>cocoa</i>	No	Yes
Glutamat / <i>glutamate</i> E620 - E625	No	No
Hühnerfleisch / <i>chicken meat</i>	No	No
Koriander / <i>coriander</i>	No	Yes
Mais / <i>corn, maize</i>	No	Yes
Hülsenfrüchte <i>legumes, pulses</i>	No	Yes
Rind / <i>beef</i>	No	No
Schwein / <i>pork</i>	No	No
Karotte / <i>carrot</i>	No	No

Kreuz-Kontaminationen sind möglich, wenn auf der gleichen Anlage oder in demselben Betrieb allergene Produkte verarbeitet oder gelagert werden und es nicht durch räumliche Trennung oder durch geeignete Reinigungsmaßnahmen verhindert werden kann, dass Allergene – auch in Spuren- auf das Produkt übergehen.

**Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Herstellung, Verpackung usw.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die Abwesenheit aller kennzeichnungspflichtigen Allergene zu geben. Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und sie werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.**

Cross-Contaminations are possible, if potential allergenic products are processed on the same production line or stored in the same warehouse without adequate cleaning procedures or the possibility to separate them, so that allergens and/or traces might cross over to other products.

**We're pointing out, that due to the complex process of food-production (cultivation, crop, transport, storage, production process, packaging etc.) there is no possibility to absolutely exclude technical inevitable or accidental cross-contamination. It isn't possible to guarantee the absence of all the obligatory-marked allergens. The a.m. information is based on questionnaires to our suppliers and aren't approved by analysis.**

DATUM / UNTERSCHRIFT / STEMPEL

DATE / SIGNATURE / STAMP 05.03.2025




**Covitar, s.r.o.**  
Rybná 716/14, 110 00 Praha 1  
IČ: 09507505, DIČ: CZ03507505  
E-mail: tawico@gmail.com