1. Allmän information/ General information

Artikel nr/ Article no	**35033**
Produktbeskrivning/ Product description	**Smaken på dillfrö påminner något om kummin och anis. Används i kräftlag, kokning av fisk, hummer och i inläggningar.** The taste of dill seed is somewhat reminiscent of cumin and anise. Used for crayfish, cooking fish, lobster and in pickles.
Ingredienser/ Ingredients	**100% torkade hela dillfrö *(Anethum Graveolens l)*** 100% dried whole dill seed *(Anethum Graveolens l)*
Produktionsmetod/ Method of production	**Värmebehandlad** Steam treated
Ursprungsland/ Country(ies) of origin	**Indien** India

2. Sensoriska egenskaper/ Sensory Properties

Lukt/Smak / Odour/Flavour	**Typiskt för dillfrön** Typical to dill seeds
Utseende/Färg / Appearance/Colour	**Hela rena frön/ljusbrun** Whole clean seeds/ light brown

3. Fysiska -kemiska parametrar/ Physical-chemical parameters

Analys/ *Analysis*	***Specifikationer/*** *Specifications*		***Metod/*** *Method*
Vattenhalt/ Moisture	< 12	%	ASTA 2.1
Vattenaktivitet (a_w)/ Water activity (a_w)	< 0,65		ASTA 6.0
Bulkdensitet/ Bulk density	380-470	g/l	
Främmande materia/ Extraneous matter	**Örter <2 %, Kryddor <1% av vikt/** Herbs <2%, Spices <1% by weight		ISO 927 – 2009

4. Mikrobiologiska parametrar/ Microbiological parameters

Analys*/ Analysis*	***Mål****/ Target*
Aeroba mikroorganismer 30°C/ Aerobic microorganisms/TPC (Total plate count)	< 100.000 cfu/g
Mögel/ Mould	< 1000 cfu/g
Jäst/ Yeast	< 1000 cfu/g
Enterobacteriaceae/ Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g
E. coli/ E. coli	< 10 cfu/g
Staphylococcus aureus/ Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g
Bacillus cereus/ Bacillus cereus	< 1000 cfu/g
Salmonella spp./ Salmonella spp.	Ej påvisad i 25 g/ Absence in 25 g

5. Näringsvärde (per 100 g) / Nutritional Information (per 100 g)

		Enhet*/ Units*
Energi/ Energy	1560/373	kJ/kcal
Fett/ Fat	15	g
-**varav mättat fett**/ of which saturated fat	0,7	g
Kolhydrat/ Carbohydrates	34	g
-**varav sockerarter**/ of which sugars	32	g
Protein/ Protein	16	g
Salt/ Salt	0,1	g

6. Förpackning, hållbarhet, förvaring och transport/ Packaging, shelf life, storage, and transport

Alla material som kommer i kontakt med produkten under produktion, förpackning, lagring och transport är lämpliga för livsmedel och uppfyller kraven i (EG) nr 1935/2004, (EG) nr 2023/2006 och (EG) nr 10/2011/
All materials that come into contact with the product during production, packaging, storage, and transport are suitable for food and meet the requirements of (EC) No. 1935/2004, (EC) No. 2023/2006 and (EC) No. 10/2011.

Hållbarhet: 36 månader/
Shelf life: 36 months

Förvaring: Förvaras torrt och inte över rumstemperatur. Undvik direkt solljus/
Storage: Store dry and not above ambient temperature. Avoid direct sunlight.

Transport: Inga särskilda villkor krävs under transport. /
Transport: No special conditions required during transport.

7. Deklaration av allergener/ Declaration of Allergens

Enligt EU-förordning (EU) nr 1169/2011/ According to EU regulation (EU) No 1169/2011

	Finns i produkten/ Present in product	**Används på samma linje/** Used on same line	**Används på anläggningen/** Used on site
Spannmål innehållande gluten och produkter därav/ Cereals containing gluten and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Fisk och produkter därav/ Fish and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Kräftdjur och produkter därav/ Crustaceans and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Blötdjur och produkter därav/ Molluscs and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Ägg och äggprodukter därav/ Eggs and egg products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No
Mjölk och produkter därav (inklusive laktos)/ Milk and products thereof (including lactose)	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Soja och sojaprodukter därav/ Soy and soy products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Nötter och produkter därav (mandlar, hasselnötter, valnötter, cashewnötter, pekannötter, paranötter, pistagenötter, macadamianötter eller Queenslandnötter)/ Tree nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts)	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No
Selleri, rotselleri och produkter därav/ Celery, celeriac, and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Senap och produkter därav/ Mustard and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Jordnötter och produkter därav/ Peanuts and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No
Sesamfrön och produkter därav/ Sesame seeds and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No
Lupin och produkter därav/ Lupin and products thereof	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No
Svaveldioxid och sulfiter (> 10 mg/kg uttryckt som SO2)/ Sulphur dioxide and sulphites(> 10 mg/kg expressed as SO_2)	☐ Yes ☒ No	☐ Yes ☒ No	☒ Yes ☐ No

8. Produktsäkerhet/ Product safety

Råvara och ingredienser i denna produkt består inte av några genetiskt modifierade råvaror eller organismer. Ingen märkning enligt (EG) nr 1829/2003 och (EG) nr 1830/2003 krävs/
Raw material and ingredients in this product do not consist of any genetically modified raw material or organisms. No labelling according to (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003 is required.

Råvara och ingredienser i denna produkt innehåller inte otillåtna färger enligt (EG) nr 669/2009/
Raw material and ingredients in this product do not contain unauthorized colors according to (EC) No. 669/2009.

Råvara och ingredienser i denna produkt överensstämmer med (EG) nr 1881/2006 och (EG) 396/2005 med ytterligare ändringar med avseende på bekämpningsmedel, tungmetaller, mykotoxiner och andra föroreningar/
Raw material and ingredients of this product comply with (EC) No. 1881/2006 and (EC) 396/2005 with further amendments regarding pesticides, heavy metals, mycotoxins, and other contaminants

Råvara och ingredienser i denna produkt har inte behandlats med joniserande bestrålning eller etylenoxid/
Raw material and ingredients in this product have not been treated with ionising or ethylene.

Produkten har hanterats och tillverkats enligt principerna för HACCP/
The product has been handled and manufactured according to the principles of HACCP.