

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

## ORGANIC-Garlic granulate G1 / BIO-Knoblauch-Granulat G1

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>ORGANIC-Garlic granulate G1 / BIO-Knoblauch-Granulat G1</b>
<b>Latin name / Lat. Name:</b>	<b>Allium Sativum L.</b>
<b>Article number / Artikelnummer:</b>	<b>B-KM1007</b>
<b>Ingredients / Bestandteile:</b>	<b>100% garlic / 100% Knoblauch</b>

Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften	
<b>Structure / Struktur:</b>	<b>granulate G1 40-80 mesh / Granulat G1 40-80 mesh</b>
<b>Colour / Farbe:</b>	<b>beige, light yellow / beige, hellgelb</b>
<b>Odour / Geruch:</b>	<b>characteristic, aromatic / charakteristisch, aromatisch</b>
<b>Taste / Geschmack:</b>	<b>aromatic / aromatisch</b>

Chemical Specification / Chemische Spezifikation		
<b>Moisture / Feuchtigkeit:</b>	<b>&lt; 6.5 %</b>	§64 LFGB L 53.00-8: 2004-07
<b>Acid insoluble ash on dry base / nichtlösliche Asche auf Trockenbasis:</b>	<b>&lt; 0.5 %</b>	DIN 10223: 1996-01
<b>Ash content on dry base / Aschemenge auf Trockenbasis:</b>	<b>&lt; 6 %</b>	DIN 10223: 1996-01

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

Legal Status / Gesetzliche Grundlage
<b>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.</b>

Heavy metal and pesticide residues / Schwermetall- und Pestizidrückstände
<b>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.</b>



## Specification / Produktspezifikation



Version: 02  
Seite 2 von 2

### ORGANIC-Garlic granulate G1 / BIO-Knoblauch-Granulat G1

#### 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 cartons (2x12.5 kg aluminum sacks inside). 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 Kartons (beinhaltet 2x12,5 kg Aluminium-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.