

| | | |
|--|---|---|
|  Wana GmbH | Specification / Produktspezifikation |   |
| | | Version: 02 Seite 1 von 2 |

ORGANIC-Onions chopped / BIO-Zwiebeln chopped

| 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-Onions chopped / BIO-Zwiebeln chopped |
| Latin name / Lat. Name: | Allium cepa L. |
| Article number / Artikelnummer: | B-KS1019 |
| Ingredients / Bestandteile: | 100% onions / 100% Zwiebeln |

| Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften | |
|---|---|
| Structure / Struktur: | approx. 3-5 mm particles / ca. 3-5 mm Partikel |
| Colour / Farbe: | beige / beige |
| Odour / Geruch: | typical / arttypisch |
| Taste / Geschmack: | typical, spicy / arttypisch, würzig |

| Chemical Specification / Chemische Spezifikation | | |
|---|-------------------|------------------------------------|
| Moisture / Feuchtigkeit: | < 8 % | §64 LFGB L 53.00-8: 2004-07 |
| Acid insoluble ash on dry base / nichtlösliche Asche auf Trockenbasis: | < 0.5 % | DIN 10223: 1996-01 |
| Ash content on dry base / Aschemenge auf Trockenbasis: | < 5 % | DIN 10223: 1996-01 |

| Microbiological Values / Mikrobiologische Werte | | |
|---|---|-------------------------------------|
| Total Plate Count / Gesamtkeimzahl: | < 10⁶ cfu/g / <10⁶ KBE/g | DIN EN ISO 4833-1: 2013-12 |
| Yeasts / Hefen: | < 10⁴ cfu/g / <10⁴ KBE/g | §64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 |
| Moulds / Schimmelpilze: | < 10⁵ cfu/g / <10⁵ KBE/g | §64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 |
| Bacillus cereus, presumptive / Bacillus cereus, präsumtiv: | < 10³ cfu/g / <10³ KBE/g | DIN EN ISO 7932: 2005-03 |
| Clostridium perfringens / Clostridium perfringens: | < 10³ cfu/g / <10³ KBE/g | DIN EN ISO 7937: 2004-11 |
| E. coli / E. coli: | < 10³ cfu/g / <10³ KBE/g | DIN EN ISO 16649-2: 2009-12 |
| Salmonella / Salmonellen: | negative/25g | §64 LFGB L 00.00-20: 2008-12 |

| 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. |

| | | | |
|--|---|---|---|
|  Wana GmbH | Specification / Produktspezifikation |  Version: 02 Seite 2 von 2 |  DE-ÖKO-006 |
|--|---|---|---|

ORGANIC-Onions chopped / BIO-Zwiebeln chopped

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.