

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

**ORGANIC-Onions kibbled / BIO-Zwiebeln gekibbelt**

| 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-Onions kibbled / BIO-Zwiebeln gekibbelt</b>  |
| <b>Latin name / Lat. Name:</b>           | <b>Allium cepa L.</b>   |
| <b>Article number / Artikelnummer:</b>   | <b>B-KP1016</b>   |
| <b>Ingredients / Bestandteile:</b>       | <b>100% onions / 100% Zwiebeln</b>  |

| Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften |  |
|---|--|
| <b>Structure / Struktur:</b>                        | <b>approx. 6-30 mm pieces / ca. 6-30 mm Stücke</b> |
| <b>Colour / Farbe:</b>                              | <b>beige / beige</b>                               |
| <b>Odour / Geruch:</b>                              | <b>typical / arttypisch</b>                        |
| <b>Taste / Geschmack:</b>                           | <b>typical, spicy / arttypisch, würzig</b>         |

| Chemical Specification / Chemische Spezifikation                              |                   |                                    |
|---|-------------------|------------------------------------|
| <b>Moisture / Feuchtigkeit:</b>   | <b>&lt; 8 %</b>   | <b>§64 LFGB L 53.00-8: 2004-07</b> |
| <b>Acid insoluble ash on dry base / nichtlösliche Asche auf Trockenbasis:</b> | <b>&lt; 0.5 %</b> | <b>DIN 10223: 1996-01</b>          |
| <b>Ash content on dry base / Aschemenge auf Trockenbasis:</b>                 | <b>&lt; 5 %</b>   | <b>DIN 10223: 1996-01</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> | <b>DIN EN ISO 4833-1: 2013-12</b>   |
| <b>Yeasts / Hefen:</b>  | <b>&lt; 10<sup>4</sup> cfu/g / &lt;10<sup>4</sup> KBE/g</b> | <b>§64 LFGB L 01.00-37: 1991-12</b> |
| <b>Moulds / Schimmelpilze:</b>                                    | <b>&lt; 10<sup>5</sup> cfu/g / &lt;10<sup>5</sup> KBE/g</b> | <b>§64 LFGB L 01.00-37: 1991-12</b> |
| <b>Bacillus cereus, presumptive / Bacillus cereus, präsumtiv:</b> | <b>&lt; 10<sup>3</sup> cfu/g / &lt;10<sup>3</sup> KBE/g</b> | <b>DIN EN ISO 7932: 2005-03</b>     |
| <b>Clostridium perfringens / Clostridium perfringens:</b>         | <b>&lt; 10<sup>3</sup> cfu/g / &lt;10<sup>3</sup> KBE/g</b> | <b>DIN EN ISO 7937: 2004-11</b>     |
| <b>E. coli / E. coli:</b>   | <b>&lt; 10<sup>3</sup> cfu/g / &lt;10<sup>3</sup> KBE/g</b> | <b>DIN EN ISO 16649-2: 2009-12</b>  |
| <b>Salmonella / Salmonellen:</b>                                  | <b>negative/25g</b>   | <b>§64 LFGB L 00.00-20: 2008-12</b> |

| 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-Onions kibbled / BIO-Zwiebeln gekibbelt

#### 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.**