

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

## ORGANIC-Paprika powder / BIO-Paprika-Pulver

General Information / Allgemeine Angaben	
<b>Completed by /</b> Erstellt von:	<b>Quality assurance management /</b> Qualitätsmanagement
<b>Quality system /</b> Qualitätssystem:	<b>We are IFS-certified (IFS Broker, version 3 from June 2019) and have Implemented a HACCP system.</b> / Wir sind IFS-zertifiziert (IFS Broker, Version 3 von Juni 2019) und haben ein HACCP-System implementiert.
<b>Product name /</b> Produktname:	<b>ORGANIC-Paprika powder /</b> BIO-Paprika-Pulver
<b>Latin name /</b> Lat. Name:	<b>Capsicum annum L.</b>
<b>Article number /</b> Artikelnummer:	<b>B-KG1014</b>
<b>Ingredients /</b> Bestandteile:	<b>100% paprika /</b> 100% Paprika

Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften	
<b>Structure /</b> Struktur:	<b>powder /</b> Pulver
<b>Colour /</b> Farbe:	<b>red /</b> rot
<b>Odour /</b> Geruch:	<b>characteristic /</b> charakteristisch
<b>Taste /</b> Geschmack:	<b>typical, sweet /</b> arttypisch, süßlich

Physical Specification / Physikalische Spezifikation	
<b>ASTA:</b>	<b>120</b>

Chemical Specification / Chemische Spezifikation		
<b>Moisture /</b> Feuchtigkeit:	<b>&lt; 11 %</b>	§64 LFGB L 53.00-8: 2004-07
<b>Acid insoluble ash on dry base /</b> nichtlösliche Asche auf Trockenbasis:	<b>&lt; 2 %</b>	DIN 10223: 1996-01
<b>Ash content on dry base /</b> Aschemenge auf Trockenbasis:	<b>&lt; 10 %</b>	DIN 10223: 1996-01
<b>Aflatoxin Total /</b> Aflatoxin gesamt:	<b>&lt; 10 ppb</b>	
<b>Aflatoxin B1 /</b> Aflatoxin B1:	<b>&lt; 5 ppb</b>	
<b>Ochratoxin /</b> Ochratoxin:	<b>&lt; 20 ppb</b>	
<b>Sudan 1-4 /</b> Sudan 1-4	<b>negative</b>	

Microbiological Values / Mikrobiologische Werte		
<b>Total Plate Count /</b> Gesamtkeimzahl:	<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 /</b> Hefen:	<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 /</b> Schimmelpilze:	<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 /</b> Bacillus cereus, präsumtiv:	<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 /</b> Clostridium perfringens:	<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 /</b> E. coli:	<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 /</b> Salmonellen:	<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.</b> / Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung des ökologischen Landbaus (EG) 834/2007.

 Wana GmbH	<b>Specification / Produktspezifikation</b>	 IFS Broker	 DE-ÖKO-006
		Version: 02 Seite 2 von 2	

**ORGANIC-Paprika powder / BIO-Paprika-Pulver**

**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.

**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 paper bags with PE inliner. 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 Papier-Säcke mit Polyinnensack. 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.