



Specification / Produktspezifikation



Version: 04
Seite 1 von 2

Onions minced conventional / Zwiebeln minced konventionell

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: | Onions minced / Zwiebeln minced |
| Latin name / Lat. Name: | Allium cepa L. |
| Article number / Artikelnummer: | KM1022 |
| Ingredients / Bestandteile: | 100% onions / 100% Zwiebeln |

Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------------------------|---|
| Structure / Struktur: | approx. 1-3 mm particles / ca. 1-3 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 |

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.



Specification / Produktspezifikation



Version: 04
Seite 2 von 2

Onions minced conventional / Zwiebeln minced konventionell

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.