

<b>Ordnungsschlüssel / order key:</b>  VLQM056V2.1	<b>Produktspezifikation</b> <i>Product Specification</i>	<b>Datum / date:</b> 30.06.2022
--	---	------------------------------------

<b>Allgemeine Informationen / General Information</b>	
<b>Name des Unternehmens:</b> <i>Company Name:</i>	KoRo Handels GmbH
<b>Adresse:</b> <i>Address:</i>	Hauptstraße 26 10827 Berlin

<b>Produktbeschreibung / Product description</b>	
<b>Artikelname:</b> <i>Article name:</i>	Vegan organic seitan steak, Mediterranean style
<b>Verkehrsbezeichnung:</b> <i>Legal name:</i>	Meat alternative based on wheat gluten, Mediterranean style
<b>Artikelnummer:</b> <i>Article number:</i>	STEAK_002
<b>Zutaten:</b> <i>Ingredients:</i>	Water, 21% SEITAN* (WHEAT GLUTEN), sunflower oil*, OATFLAKES*, textured SOYBEAN*, onion*, WHEATFLOUR*, green olives* (olives*, water, salt, acidulant: lactic acid, citric acid), red pepper*, green pepper*, ALMONDS*, sea salt, SOYSAUCE* (water, SOYBEANS*, WHEAT*, salt), spices*, thickener: locust bean gum*  *of organic cultivation
<b>zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden):</b> <i>additional note (if available):</i>	Preparation: Cut into approx. 1.5 cm thick slices. In frying pan: Oil the frying pan and place on a medium heat. When the oil is hot, add the product and fry for one and a half minutes on either side. In oven: Preheat oven to 150°C (top-bottom heat + fan). Lightly oil the surface of the product and place it in the middle of the oven tray. Bake in oven for 14 minutes
<b>Stückgewicht / Nettofüllmenge:</b> <i>Weight/ quantity:</i>	250 g
<b>Verpackungsmaterial:</b> <i>Packaging material:</i>	Plastic

Produktbeschreibung / Product description	
<b>Besondere Eigenschaften:</b> <i>Special characteristics:</i>	x <b>bio /organic</b> (Öko-Kontrollstelle / organic control body: ES-ECO-006-AR) Agriculture: <input type="checkbox"/> EU <input type="checkbox"/> non-EU x EU/ non-EU <input type="checkbox"/> <b>fairtrade / fairtrade</b> x <b>vegan / vegan</b> x <b>vegetarisch / vegetarian</b> <input type="checkbox"/> <b>glutenfrei / glutenfree</b> <input type="checkbox"/> <b>laktosefrei / lactose-free</b> <input type="checkbox"/> <b>ohne Zuckerzusatz* / without added sugar*</b> <input type="checkbox"/> <b>andere / others:</b>

\*kann von Natur aus Zucker enthalten / may contain sugar naturally

Sensorische Beschreibung / Sensorical description	
<b>Aussehen / Farbe:</b> <i>Appearance / Colour:</i>	Characteristic
<b>Geschmack:</b> <i>Flavour:</i>	Characteristic
<b>Geruch:</b> <i>Odour:</i>	Typical
<b>Konsistenz:</b> <i>Texture:</i>	Homogeneous solid

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
<b>Energie:</b> / <i>Energy value:</i>	1056 / 253	kJ / kcal
<b>Fett:</b> / <i>Fat:</i>	14	g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren:</b> / <i>of which saturated fatty acids:</i>	1,7	g
<b>Kohlenhydrate:</b> / <i>Carbohydrates:</i>	11	g
<b>Davon Zucker:</b> / <i>Of which sugar:</i>	2,0	g
<b>Ballaststoffe:</b> / <i>Fibre:</i>	3,5	g
<b>Eiweiß:</b> / <i>Protein:</i>	19	g
<b>Salz:</b> / <i>Salt:</i>	1,2	g
<b>sonstige Angaben:</b> / <i>other values:</i>		% NRV**

\*\*Nutritional Reference Value according to regulation (EU) Nr. 1169/2011/

<b>Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life</b>	
<b>Optimale Lagerungsbedingungen:</b> <i>Storage recommendations:</i>	Keep at room temperature. Once opened, keep refrigerated and consume in 48 hours.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b> <i>Expected shelf life:</i>	18 months

<b>Allergenkennzeichnung gemäß LMIV 1169 / 2011 / Allergen Declaration according to EU Regulation 1169 / 2011</b>			
<b>Legende: Key</b>			
a. <b>Allergen ist in der Rezeptur enthalten / Allergen contained in recipe</b>			
b. <b>Risiko der Kreuzkontamination ist möglich / Possible risk of cross contamination</b>			
c. <b>Allergen ist in der Rezeptur nicht enthalten / Allergen not contained in recipe</b>			
	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide / gluten-containing cereals</b>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Krustentiere / Crustaceans:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Ei / Egg</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Fisch / Fish</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Soja / Soy</b>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch (Laktose) / Milk (lactose)</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse / Peanuts</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Andere Schalenfrüchte*** / Other edible nuts***</b>	x	x	<input type="checkbox"/>
<b>Sellerie / Celery</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Senf / Mustard</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Sesam / Sesame</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Lupinen / Lupin</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Weichtiere / Molluscs</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x

\*\*\* **Mandeln / Almonds, Haselnüsse / Hazelnuts, Walnüsse / Walnuts, Cashewnüsse / Cashews, Pecannüsse, Pecans, Paranüsse / Brazil nuts, Pistazien / Pistachios, Macadamianüsse / Macadamia nuts**

<b>Rechtliche Aspekte / Legal regulations</b>		
	<b>Ja / Yes</b>	<b>Nein / No</b>
<b>Mikrobiologische Kriterien</b> werden nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 eingehalten: <i>Microbiological criteria in accordance with Regulation (EC) No. 2073/2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Pestizidrückstände</b> werden nach Verordnung (EG) Nr. 396/2005 eingehalten: <i>Pesticide residues in accordance with Regulation (EC) No 396/2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Höchstgehalte für Kontaminanten wie Schwermetalle und Mykotoxine</b> werden nach Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 eingehalten: <i>Maximum levels for contaminants such as heavy metals and mycotoxins in accordance with regulation (EC) no 1881/2006</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Unsere Verpackungsmaterialien in Kontakt mit Lebensmitteln entsprechen den Anforderungen der VO(EG) Nr. 1935/2004, VO(EG) Nr. 2023/2006 und VO(EG) Nr. 10/2011.</b> <i>Our packaging materials in contact with food comply with the requirements of the VO(EG) No. 1935/2004, (EC) No. 2023/2006 and (EC) No. 10/2011.</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Unsere Produkte sowie unsere Produktionsbereiche sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830 / 2003 frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Organismen.</b> <i>Our products and producing areas are free from any genetically modified raw materials, auxiliary materials and other organisms according to regulation (EC) no 1829 / 2003 and regulation (EC) no 1830 / 2003.</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Unsere Produkte entsprechen der Richtlinie 1999/2/EG zur Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen.</b> <i>Our products comply with Directive 1999/2/EC on the treatment of foodstuffs with ionising radiation.</i>	x	<input type="checkbox"/>

Completed: R.C. 30.06.2022

Verified: T.P. 01.07.2022