

<b>Ordnungsschlüssel / order key:</b>  VLQM056V1.0	<b>Produktspezifikation</b> <i>Product Specification</i>	<b>Datum / date:</b> 09.10.2020
--	---	------------------------------------

<b>Allgemeine Informationen / General Information</b>	
<b>Name des Unternehmens:</b> <i>Company Name:</i>	KoRo Handels GmbH
<b>Adresse:</b> <i>Address:</i>	Koppenplatz 9 10115 Berlin

<b>Produktbeschreibung / Product description</b>	
<b>Artikelname:</b> <i>Article name:</i>	organic tofu olive
<b>Verkehrsbezeichnung:</b> <i>Legal name:</i>	organic tofu with olives
<b>Artikelnummer:</b> <i>Article number:</i>	TOFU_009
<b>Zutaten:</b> <i>Ingredients</i>	Wasser, 16% SOJABOHNEN*, 9% Oliven*, Sonnenblumenöl*, 2% Tomaten* getrocknet*, Salz, Branntweinessig*, Gewürze*, Kräuter*, Dextrose*, Gerinnungsmittel Calciumsulfat Primär zutaten: SOJABOHNEN* (Österreich), Oliven* (EU) *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
<b>Zubereitungshinweise (falls vorhanden):</b> <i>Preparation instructions (if available):</i>	
<b>Stückgewicht / Nettofüllmenge:</b> <i>Weight/ quantity:</i>	200g
<b>Verpackungsmaterial:</b> <i>Packaging material:</i>	plastic foil

Produktbeschreibung / Product description	
<b>Besondere Eigenschaften:</b> <i>Special characteristics:</i>	x bio /organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: AT-BIO-301 ) <input type="checkbox"/> fairtrade / fairtrade x vegan / vegan x vegetarisch / vegetarian <input type="checkbox"/> glutenfrei / glutenfree <input type="checkbox"/> laktosefrei / lactose-free <input type="checkbox"/> kosher / kosher <input type="checkbox"/> halal / halal <input type="checkbox"/> andere / others:

Sensorische Beschreibung / Sensorical description	
<b>Aussehen / Farbe:</b> <i>Appearance / Colour:</i>	beige tofu block with vegetable pieces
<b>Geschmack:</b> <i>Flavour:</i>	characteristic, after olives and dried tomatoes
<b>Geruch:</b> <i>Odour:</i>	characteristic
<b>Konsistenz:</b> <i>Texture:</i>	firm

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
<b>Energie:</b> / Energy value:	588/ 141	kJ / kcal
<b>Fett:</b> / Fat:	8,6	g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren:</b> / of which saturated fatty acids:	1,5	g
<b>Kohlenhydrate:</b> / Carbohydrates:	0,6	g
<b>Davon Zucker:</b> / Of which sugar:	0,5	g
<b>Ballaststoffe:</b> / Fibre:	2,1	g
<b>Eiweiß:</b> / Protein:	14	g
<b>Salz:</b> / Salt:	1,25	g
<b>sonstige Angaben:</b> / other values:		

<b>Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life</b>	
<b>Optimale Lagerungsbedingungen:</b> <i>Storage recommendations:</i>	room temperature After opening, store refrigerated (+2°C to +6°C) and consume as soon as possible
<b>Mindesthaltbarkeit:</b> <i>Expected shelf life:</i>	240 days

<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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Krustentiere / Crustaceans:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Ei / Egg</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<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"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Erdnüsse / Peanuts</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Andere Schalenfrüchte* / Other edible nuts*</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Sellerie / Celery</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Senf / Mustard</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Sesam / Sesame</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<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>Mikrobiologie / Microbiological Parameters:</b>		
	<b>Ja / Yes</b>	<b>Nein / No</b>
<b>Mikrobiologische Analyse durchgeführt / Microbiological analysis performed</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Rechtliche Aspekte / Legal regulations</b>		
	<b>Ja / Yes</b>	<b>Nein / No</b>
<b>Pestizidrückstände: Verordnung (EG) Nr. 396 / 2005 eingehalten</b> <i>pesticide residues in accordance with Regulation (EC) No 396 / 2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Schwermetall- und Mykotoxingehalte: Verordnung (EG) Nr. 1881 / 2006 eingehalten</b> <i>Heavy metal and mycotoxin residues 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: M.Ba. 09.10.2020

Verified: S.W. 13.10.2020