

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V1.0	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 31.08.2020
--	---	--

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

Produktbeschreibung / Product description	
Artikelname: <i>Article name:</i>	Almonds roasted and salted 1 kg
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Almonds roasted and salted
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	MAND_014
Zutaten: <i>Ingredients</i>	almonds, salt, gum arabic (E 414)
Zubereitungshinweise (falls vorhanden): <i>Preparation instructions (if available):</i>	
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	1 kg
Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	plastic bag

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	<input type="checkbox"/> bio /organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: _____) <input type="checkbox"/> fairtrade / fairtrade x vegan / vegan x vegetarisch / vegetarian <input type="checkbox"/> glutenfrei / glutenfree <input type="checkbox"/> lactosefrei / lactosefree <input type="checkbox"/> koscher / kosher <input type="checkbox"/> halal / halal <input type="checkbox"/> andere / others:

Sensorische Beschreibung / Sensorical description	
Aussehen / Farbe: <i>Appearance / Colour:</i>	brown
Geschmack: <i>Flavour:</i>	characteristic almond aroma, flawless, no aftertaste of foreign substances
Geruch: <i>Odour:</i>	typical for the species, flawless, no smell of foreign substances, roasting aroma
Konsistenz: <i>Texture:</i>	crisp, firm to the bite, not soft, not flexible

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
Energie: / Energy value:	2663 / 644	kJ / kcal
Fett: / Fat:	55,7	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:	4,2	g
einfach ungesättigte Fettsäuren / monounsaturated fatty acids	39,2	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated fatty acids	12,3	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	8,6	g
Davon Zucker: / Of which sugar:	4,6	g
Ballaststoffe: / Fibre:	8,3	g
Eiweiß: / Protein:	22,0	g
Salz: / Salt:	1,90	g
sonstige Angaben: / other values:		

Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life	
Optimale Lagerungsbedingungen: <i>Storage recommendations:</i>	store in a cool and dry place; 8-20°C (optimal 15°C), relative air humidity: 60-70%
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	7 months

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

Mikrobiologie / Microbiological Parameters:		
	Ja / Yes	Nein / No
Mikrobiologische Analyse durchgeführt / Microbiological analysis performed	x	<input type="checkbox"/>

Rechtliche Aspekte / Legal regulations		
	Ja / Yes	Nein / No
Pestizidrückstände: Verordnung (EG) Nr. 396 / 2005 eingehalten <i>pesticide residues in accordance with Regulation (EC) No 396 / 2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
Schwermetall- und Mykotoxingehalte: Verordnung (EG) Nr. 1881 / 2006 eingehalten <i>Heavy metal and mycotoxin residues in accordance with regulation (EC) no 1881 / 2006:</i>	x	<input type="checkbox"/>
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. <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"/>
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. <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"/>
Unsere Produkte entsprechen der Richtlinie 1999/2/EG zur Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen. <i>Our products comply with Directive 1999/2/EC on the treatment of foodstuffs with ionising radiation.</i>	x	<input type="checkbox"/>

Completed: T.M. 31.08.2020

Verified: M.B. 01.09.2020