

<b>Ordnungsschlüssel / order key:</b>  VLQM056V2.2	<b>Produktspezifikation</b> <i>Product Specification</i>	<b>Datum / date:</b> 01.03.2024
--	---	------------------------------------

<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>	Crispy Protein Bar Dark Chocolate
<b>Verkehrsbezeichnung:</b> <i>Legal name:</i>	Proteinriegel mit Schokoladengeschmack, Sojaproteincrispies und 30 % Zartbitterschokoladenüberzug. Mit Süßungsmitteln  <i>Protein bar with chocolate flavour, soy protein crispies and 30% dark chocolate coating. With sweeteners</i>
<b>Artikelnummer:</b> <i>Article number:</i>	PROTEIN_061/_T12
<b>Zutaten:</b> <i>Ingredients:</i>	MILCHEIWEISS (CALCIUM-CASEINAT, MOLKENPROTEINISOLAT), Kakaomasse, Süßungsmittel: Maltit, Sucralose; Feuchthaltemittel: Glycerin; 7 % SOJAPROTEINCRISPIES (SOJAPROTEINISOLAT, Tapiokastärke, fettarmes Kakaopulver, Säureregulator: Natriumhydroxid), Füllstoff: Polydextrose; Wasser, Kakaobutter, Oligofruktose, Kollagenhydrolysat <sup>3</sup> , Dextrin (WEIZEN), fettarmes Kakaopulver, MANDELPROTEIN, Kokosöl, Rapsöl, Erbsenprotein, natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma, Salz, Emulgator: SOJALECITHINE, modifizierte Maisstärke, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumcitrat. Kakao: 55 % mindestens in der Schokolade. <sup>3</sup> nicht vegetarisch  <i>MILK PROTEIN (CALCIUM-CASEINAT, WHEY PROTEIN ISOLATE), cocoa mass, sweeteners: maltitol, sucralose; humectant: glycerin; 7% SOY PROTEIN CRISPIES (SOY PROTEIN ISOLATE, tapioca starch, fat-reduced cocoa powder, acidity regulator: sodium hydroxide), bulking agent: polydextrose; water, cocoa butter, oligofruktose, collagen hydrolysate<sup>3</sup>, dextrin (WHEAT), fat-reduced cocoa powder, ALMOND PROTEIN, coconut oil, rapeseed oil, pea protein, natural flavoring, natural vanilla flavoring, salt, emulsifier: SOY LECITHIN, modified corn starch, mono- and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: sodium citrate. Cocoa: 55% minimum in the chocolate. <sup>3</sup>non vegetarian</i>

<b>zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden):</b> <i>additional note (if available):</i>	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <i>May have a laxative effect if consumed excessively</i>
<b>Stückgewicht / Nettofüllmenge:</b> <i>Weight/ quantity:</i>	60 g / 12 x 60 g = 720 g
<b>Verpackungsmaterial:</b> <i>Packaging material:</i>	Plastikfolie <i>Plastic foil</i>

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

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

<b>Sensorische Beschreibung / Sensorical description</b>	
<b>Aussehen / Farbe:</b> <i>Appearance / Colour:</i>	Dunkelbraune Proteinmasse, goldgelbe Schicht mit Karamellgeschmack, dunkle Crispies, Zartbitterschokolade <i>Dark brown protein mass, golden yellow layer with caramel flavour, dark crispies, dark chocolate</i>
<b>Geschmack:</b> <i>Flavour:</i>	Nach Brownie, dunkler Schokolade und Karamell <i>Like brownie, dark chocolate and caramel</i>
<b>Geruch:</b> <i>Odour:</i>	Nach dunkler Schokolade, leicht karamellig <i>Like dark chocolate, slightly caramelised</i>
<b>Konsistenz:</b> <i>Texture:</i>	Softe Proteinmasse, mit weichem Überzug und knuspriger Bestreung <i>Soft protein mass, with soft layer and crunchy coating</i>

<b>Nährwertangaben / Nutritional information</b>	<b>pro 100 g / per 100 g</b>	<b>Pro 55 g / Per 55 g</b>	
<b>Energie: / Energy value:</b>	1489 / 358	893 / 215	kJ / kcal
<b>Fett: / Fat:</b>	15	9,0	g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:</b>	8,6	5,2	g
<b>Kohlenhydrate: / Carbohydrates:</b>	28	17	g
<b>Davon Zucker: / Of which sugar:</b>	0,7	0	g
<b>Davon mehrwertige Alkohole: / Of which polyols:</b>	24	14	g
<b>Ballaststoffe: / Fibre:</b>	12	7,2	g
<b>Eiweiß: / Protein:</b>	30	18	g
<b>Salz: / Salt:</b>	0,54	0,32	g
<b>sonstige Angaben: / other values:</b>			% NRV**

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

<b>Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life</b>	
<b>Optimale Lagerungsbedingungen: Storage recommendations:</b>	Kühl und trocken lagern. <i>Store in a cool and dry place.</i>
<b>Mindesthaltbarkeit: Expected shelf life:</b>	12 Monate <i>12 months</i>

<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>	x	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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>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. 2023/915 eingehalten: <i>Maximum levels for contaminants such as heavy metals and mycotoxins in accordance with regulation (EC) no 2023/915.</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Unsere Verpackungsmaterialien in Kontakt mit Lebensmitteln</b> 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"/>

<p><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></p> <p><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></p>	x	<input type="checkbox"/>
<p><b>Unsere Produkte entsprechen der Richtlinie 1999/2/EG zur Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen.</b></p> <p><i>Our products comply with Directive 1999/2/EC on the treatment of foodstuffs with ionising radiation.</i></p>	x	<input type="checkbox"/>

Completed: L.W. 13.05.2024

Verified: T.W. 13.05.2024

Modified: S.K. 17.09.2025