

Ordnungsschlüssel / order key:	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date:
VLQM056V2.2		23.07.2025

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

Produktbeschreibung / Product description	
Artikelname: <i>Article name:</i>	Weißer Bio Quinoa 2 kg <i>Organic white quinoa 2kg</i>
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Weißer Bio Quinoa <i>Organic white quinoa</i>
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	QUI_009
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	100 % weißer Quinoa*. *aus biologischer Landwirtschaft <i>100% white quinoa*. *of organic agriculture</i>
zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	Zubereitung: Quinoa heiß waschen und in der doppelten Wassermenge 10-15 Min köcheln lassen <i>Preparation: Wash the quinoa hot and simmer in twice the amount of water for 10-15 min</i>
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	2 kg
Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	Bag / Doypak / Pouch

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	x bio /organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: DE-ÖKO-001) Agriculture: <input type="checkbox"/> EU x non-EU <input type="checkbox"/> EU/ non-EU <input type="checkbox"/> fairtrade / fairtrade x vegan / vegan x vegetarisch / vegetarian <input type="checkbox"/> glutenfrei / glutenfree <input type="checkbox"/> ohne Zuckerzusatz* / without added sugar* <input type="checkbox"/> andere / others:

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

Sensorische Beschreibung / Sensorical description	
Aussehen / Farbe: <i>Appearance / Colour:</i>	Beige bis Cremefarbene, runde Samen mit sichtbarem Keimling <i>Beige to cream-coloured, round seeds with visible germ</i>
Geschmack: <i>Flavour:</i>	<i>Nach dem Kochen: körnig, etwas nussig, arteigen, ohne Fremdgeschmack</i> <i>After cooking: grainy, slightly nutty, characteristic, no foreign taste</i>
Geruch: <i>Odour:</i>	Arteigen, ohne Fremdgeruch <i>Characteristic, no foreign smell</i>
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Bissfest <i>Al dente</i>

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
Energie: / <i>Energy value:</i>	1467 / 347	kJ / kcal
Fett: / <i>Fat:</i>	5,0	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / <i>of which saturated fatty acids:</i>	0,5	g
Kohlenhydrate: / <i>Carbohydrates:</i>	59	g
Davon Zucker: / <i>Of which sugar:</i>	4,5	g
Ballaststoffe: / <i>Fibre:</i>	6,6	g
Eiweiß: / <i>Protein:</i>	14	g
Salz: / <i>Salt:</i>	0,02	g
sonstige Angaben: / <i>other values:</i>		% NRV**

--	--	--

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

Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life	
Optimale Lagerungsbedingungen: <i>Storage recommendations:</i>	Kühl und trocken lagern <i>Store in a cool and dry place</i>
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	18 Monate <i>18 months</i>

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"/>	x	<input type="checkbox"/>
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"/>	x	<input type="checkbox"/>
Milch (Laktose) / Milk (lactose)	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse / Peanuts	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Andere Schalenfrüchte*** / Other edible nuts***	<input type="checkbox"/>	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"/>	x	<input type="checkbox"/>
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**

Rechtliche Aspekte / Legal regulations		
	Ja / Yes	Nein / No
Mikrobiologische Kriterien werden nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 eingehalten: <i>Microbiological criteria in accordance with Regulation (EC) No. 2073/2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
Pestizidrückstände werden nach Verordnung (EG) Nr. 396/2005 eingehalten: <i>Pesticide residues in accordance with Regulation (EC) No 396/2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
Höchstgehalte für Kontaminanten wie Schwermetalle und Mykotoxine 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"/>
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: L.W. 23.07.2025

Verified: P.S. 24.07.2025