

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V2.1	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 06.06.2022
--	---	------------------------------------

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>	Tortelloni ricotta spinach
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Tortelloni pasta with pastry coat filled with spinach and ricotta cheese
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	TORTEL_003
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	Dough: DURUM WHEAT SEMOLINA (GLUTEN), water, WHOLE EGG PASTEURISED) 30% Filling: 37,5% RICOTTA CREAM CHEESE (WHEY PROTEIN CHEESE (WHEY, acidifier: citric acid, lactic acid)), BREADCRUMBS (WHEAT FLOUR, salt, yeast), 11 % spinach, HARD CHEESE (LACTOSE), potato flakes (potatoes, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids), SWEET WHEY POWDER (LACTOSE), spices, rapeseed oil, salt, acidifier: citric acid
zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	Put the pasta into boiling, salted water. Cooking time: approx. 8-10 minutes. Then drain and serve with a sauce. Packaged in a protective atmosphere.
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: _____) Agriculture: <input type="checkbox"/> EU <input type="checkbox"/> non-EU <input type="checkbox"/> EU/ non-EU <input type="checkbox"/> fairtrade / fairtrade <input type="checkbox"/> vegan / vegan x vegetarisch / vegetarian <input type="checkbox"/> glutenfrei / glutenfree <input type="checkbox"/> laktosefrei / lactose-free <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>	Typically shaped tortelloni / yellow, shiny Filling: white-green paste with green spinach particles
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Ricotta flavour with a hint of spinach
Geruch: <i>Odour:</i>	Ricotta odour with a hint of spinach
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Compact, elastic dough with soft filling

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
Energie: / Energy value:	1246 / 295	kJ / kcal
Fett: / Fat:	4,1	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:	1,5	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	53	g
Davon Zucker: / Of which sugar:	2,5	g
Ballaststoffe: / Fibre:	2,9	g
Eiweiß: / Protein:	10	g
Salz: / Salt:	1,4	g
sonstige Angaben: / other values:		% NRV**

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

Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life	
Optimale Lagerungsbedingungen: <i>Storage recommendations:</i>	Store in a cool and dry place, protected from light. Once opened, store the product in the refrigerator and consume within 3 days.
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	5 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	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere / Crustaceans:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Ei / Egg	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch / Fish	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Soja / Soy	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Milch (Laktose) / Milk (lactose)	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse / Peanuts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Andere Schalenfrüchte*** / Other edible nuts***	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
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**

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. 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"/>
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: H.W. 06.06.2022

Verified: T.P. 13.06.2022