

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V2.1	<h1 style="margin: 0;">Produktspezifikation</h1> <h2 style="margin: 0;">Product Specification</h2>	Datum / date: 30.06.2022
--	--	------------------------------------

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>	Veganes Bio Seitan Steak Natur <i>Vegan organic seitan steak, natural</i>
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Vegan organic product based on seitan <i>Veganes Bio-Erzeugnis auf Basis von Seitan</i>
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	STEAK_001 / STEAK_001_T12
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	<p>Wasser, 23,3 % SEITAN* (WEIZENGLUTEN*), Sonnenblumenöl*, HAFERFLOCKEN*, texturierte SOJABOHNEN*, Zwiebel*, WEIZENMEHL*, SOJASAUCE* (Wasser, SOJABOHNEN*, WEIZEN*, Salz), Meersalz, Gewürze*, Gemüsebrühe* (Meersalz, Reismehl*, Hefeextrakt*, Zwiebel*, Knoblauch*, Sonnenblumenöl*), Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl* *aus biologischer Landwirtschaft</p> <p><i>Water, 23,3 % SEITAN* (WHEAT GLUTEN*), sunflower oil*, OATFLAKES*, texturized SOYBEANS*, onion*, WHEATFLOUR*, SOY SAUCE*(water, SOYBEANS*, whole WHEAT*, salt), sea salt, spices*, vegetable stock*(sea salt, rice flour*, yeast extract*, onion*, garlic*, sunflower oil*), thickener: locust bean gum* *from organic cultivation</i></p>
zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	Zubereitung: In ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In der Bratpfanne: bei mittlerer Hitze (100°C) eineinhalb Minuten auf jeder Seite braten. Im Backofen: Bei 150°C 14 Minuten lang backen Preparation: <i>Cut into slices about 1,5 cm thick.</i>

	<i>In the frying pan: cook at medium heat (100°C) for a minute and a half on each side. In the oven: Bake at 150°C for 14 minutes</i>
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	250 g / 12 x 250 g = 3 kg
Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	Plastic

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	x bio /organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: ES-ECO-006-AR) Agriculture: <input type="checkbox"/> EU <input type="checkbox"/> non-EU x EU/ non-EU <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"/> 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>	Arteigen <i>Characteristic</i>
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Arteigen <i>Characteristic</i>
Geruch: <i>Odour:</i>	Typisch <i>Typical</i>
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Einheitliche Masse <i>Homogeneous solid</i>

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
Energie: / Energy value:	1107 / 265	kJ / kcal

Fett: / Fat:	15	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:	1,7	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	11	g
Davon Zucker: / Of which sugar:	1,5	g
Ballaststoffe: / Fibre:	2,9	g
Eiweiß: / Protein:	21	g
Salz: / Salt:	1,6	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>	Bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank (0°C-6°C) aufbewahren und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen. <i>Keep at room temperature. Once opened, keep refrigerated (0°C-6°C) and consume in 48 hours.</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	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere / Crustaceans:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Ei / Egg	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Fisch / Fish	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Soja / Soy	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch (Laktose) / Milk (lactose)	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>

Erdnüsse / Peanuts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Andere Schalenfrüchte*** / Other edible nuts***	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Sellerie / Celery	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Senf / Mustard	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
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.	x	<input type="checkbox"/>
--	---	--------------------------

Our products comply with Directive 1999/2/EC on the treatment of foodstuffs with ionising radiation.

Completed: R.C. 30.06.2022

Verified: T.P. 30.06.2022

Modified: L.D. 13.03.2023; P.S. 25.10.2024