

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V2.1	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 25.07.2022
--	---	--

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>	Bio Lebkuchen mit Kirschfüllung in Zartbitterschokoladenkuvertüre <i>Organic gingerbread with cherry filling in dark chocolate couverture</i>
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Bio Lebkuchen mit Sauerkirschkonfitüre und Zartbitterschokoladenkuvertüre <i>Organic brown gingerbread with sour cherry fruit filling and dark chocolate couverture</i>
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	LEBK_001 / LEBK_001_T12
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	30 % Sauerkirsch-Konfitüre* (Rübenzucker*, Sauerkirschen*, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure), 30 % Zartbitterschokoladenkuvertüre* (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*), WEIZENMEHL*, Invertzuckersirup*, DINKELWEIZENMEHL*, Palmfett*, Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat, Kaliumcarbonat; Karamellzuckersirup*, Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze*. Kakao: 59 % mindestens in der Schokoladenkuvertüre *aus biologischer Landwirtschaft <i>30% sour cherry jam* (beet sugar*, sour cherries*, gelling agent: pectin; acidifier: citric acid), 30% dark chocolate couverture* (cocoa mass*, cane sugar*, cocoa butter*), WHEAT FLOUR*, invert sugar syrup*, SPELT WHEAT FLOUR*, palm fat*, raising agents: ammonium bicarbonate, potassium carbonate; caramel sugar syrup*, acidifier: citric acid; spices*. Cocoa: 59% minimum in the chocolate couverture</i> <i>*of organic cultivation</i>

zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	250 g / 12 x 250 g = 3 kg
Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	Plastikfolie und Papp-Faltschachtel <i>Plastic foil and paper/cardboard folding box</i>

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	x bio /organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: DE-ÖKO-005) 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"/> 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>	Lebkuchen in Herzform mit dunkler Schokoladenkuvertüre überzogen <i>Heart-shaped gingerbread coated with dark chocolate couverture</i>
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Lebkuchenartig, fruchtig, schokoladig <i>Gingerbread-like, fruity, chocolaty</i>
Geruch: <i>Odour:</i>	Lebkuchenartig, schokoladig <i>Gingerbread-like, chocolaty</i>
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Weich wie Lebkuchen <i>Soft like gingerbread</i>

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
Energie: / Energy value:	1593 / 379	kJ / kcal
Fett: / Fat:	13	g

Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:	7,6	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	60	g
Davon Zucker: / Of which sugar:	44	g
Ballaststoffe: / Fibre:	4	g
Eiweiß: / Protein:	4,5	g
Salz: / Salt:	0,04	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: / Storage recommendations:	Kühl und trocken lagern. <i>Store in a cool and dry place.</i>
Mindesthaltbarkeit: / Expected shelf life:	12 Monate <i>12 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	x	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
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"/>	<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.	x	<input type="checkbox"/>

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

Completed: C.B. 25.07.2022

Verified: R.C. 25.07.2022

Modified: P.S. 02.08.2023, S.E. 08.08.2024