

| | | |
|--|---|------------------------------------|
| Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V2.1 | Produktspezifikation <i>Product Specification</i> | Datum / date: 02.12.2024 |
|--|---|------------------------------------|

| 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> | Veganer Bio Burger, Tofu und Wakame Vegan organic burger, tofu and wakame |
| Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i> | Veganes Bio-Erzeugnis nach Art eines Burgers, mit Tofu und Wakame Organic vegan Burger-style product with tofu and wakame |
| Artikelnummer: <i>Article number:</i> | BURGER_005 / BURGER_005_T12 |
| Zutaten: <i>Ingredients:</i> | Wasser, WEIZENGLUTEN (SEITAN)*, 13 % TOFU* (Wasser, SOJABOHNEN*, Stabilisator: Kalziumsulfat), HAFERFLOCKEN*, 8 % Wakame-Algen*, Brokkoli*, Borretsch*, Tomaten*, Olivenöl*, Zwiebeln*, SOJASAUCE* (Wasser, SOJABOHNEN*, WEIZEN*, Meersalz), Gewürze*, Meersalz *aus biologischer Landwirtschaft Water, WHEAT GLUTEN (SEITAN)*, 13% TOFU* (water, SOYBEANS*, stabiliser: calcium sulphate), OATFLAKES*, 8% wakame seaweed*, broccoli*, borage*, tomato*, olive oil*, onion*, SOYSAUCE* (water, SOYBEANS*, WHEAT*, sea salt), spices*, sea salt *of organic cultivation |
| zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i> | Zubereitung: In der Bratpfanne: bei mittlerer Hitze (100°C-115°C) eineinhalb Minuten auf jeder Seite braten. Im Backofen: Bei 140°C 12 Minuten lang backen. Preparation: In frying pan: cook at medium heat (100°C - 115°C) for a minute and a half on each side. In the oven: bake at 140°C for 12 minutes |
| Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i> | 160 g / 12 x 160 g = 1,92 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, heterogen Characteristic, heterogeneous |
| Geschmack: <i>Flavour:</i> | Arteigen Characteristic |
| Geruch: <i>Odour:</i> | Typisch Typically |
| Konsistenz: <i>Texture:</i> | Trennbare festmasse Separable solid |

| Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g | | |
|---|-----------|-----------|
| Energie: / Energy value: | 763 / 182 | kJ / kcal |
| Fett: / Fat: | 5,5 | g |
| Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids: | 1 | g |
| Kohlenhydrate: / Carbohydrates: | 11 | g |
| Davon Zucker: / Of which sugar: | 2,6 | g |

| | | |
|--|-----|---------|
| Ballaststoffe: / Fibre: | 4,5 | g |
| Eiweiß: / Protein: | 20 | g |
| Salz: / Salt: | 1,5 | 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. Keep at room temperature. Once opened, keep refrigerated and consume within 48 hours. |
| Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i> | 18 Monate 18 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"/> | x | <input type="checkbox"/> |
| Ei / Egg | <input type="checkbox"/> | x | <input type="checkbox"/> |
| Fisch**** / Fish**** | <input type="checkbox"/> | x | <input type="checkbox"/> |
| 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"/> | x | <input type="checkbox"/> |

*** **Mandeln / Almonds, Haselnüsse / Hazelnuts, Walnüsse / Walnuts, Cashewnüsse / Cashews, Pecannüsse, Pecans, Paranüsse / Brazil nuts, Pistazien / Pistachios, Macadamianüsse / Macadamia nuts**

**** **Due to the marine origin of seaweed**

| 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"/> |

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin
qm@korodrogerie.de
Completed: L.D. 03.03.2023



Verified: C.S. 09.03.2023

Modified: K.L. 14.09.2023; P.S. 02.12.2024