

| | | |
|--|---|--|
| Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V2.2 | Produktspezifikation <i>Product Specification</i> | Datum / date: 10.11.2025 |
|--|---|--|

| 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> | Veganes Bio Seitan Steak Natur 250 g <i>Organic seitan steak 250g</i> |
| Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i> | Veganes Bio-Erzeugnis auf Basis von Seitan <i>Vegan organic product based on seitan</i> |
| Artikelnummer: <i>Article number:</i> | STEAK_001/_T12 |
| Zutaten: <i>Ingredients:</i> | <p>Wasser, 23,3 % SEITAN* (WEIZENGLUTEN*), raffiniertes Sonnenblumenöl*, HAFERFLOCKEN*, texturierte SOJABOHNEN*, Zwiebel*, WEIZENMEHL*, SOJASAUCE* (Wasser, SOJABOHNEN*, WEIZEN*, Salz), Meersalz, Gemüsebrühe* (Meersalz, Reismehl*, Hefeextrakt*, Zwiebel*, Knoblauch*, raffiniertes Sonnenblumenöl*), Gewürze*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*. *aus biologischer Landwirtschaft</p> <p><i>Water, 23,3% SEITAN* (WHEAT GLUTEN*), refined sunflower oil*, OATS*, textured SOYBEANS*, onion*, WHEAT FLOUR*, SOY SAUCE* (water, SOYBEANS*, WHEAT*, salt), sea salt, vegetable stock* (sea salt, rice flour*, yeast extract*, onion*, garlic*, refined sunflower oil*), spices*, thickening agent: locust bean gum*. *of organic agriculture</i></p> |
| zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i> | <p>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</p> <p><i>Preparation: Cut into slices approx. 1.5 cm thick. In a frying pan: fry on each side for one and a half minutes at medium heat (100 °C). In the oven: bake at 150 °C for 14 minutes.</i></p> |

| | |
|---|----------------------|
| Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i> | 250 g x 12 = 2,4 kg |
| Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i> | Vacuum Vacuum |

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"/> 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> | Typisch <i>Typical</i> |
| Geschmack: <i>Flavour:</i> | Typisch <i>Typical</i> |
| Geruch: <i>Odour:</i> | Typisch <i>Typical</i> |
| Konsistenz: <i>Texture:</i> | Homogen <i>Homogenous</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: / Storage recommendations: | Bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank (0°C-6°C) aufbewahren und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen <i>Store at room temperature. Once opened, store in the refrigerator (0°C-6°C) and consume within 48 hours</i> |
| Mindesthaltbarkeit: / Expected shelf life: | 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. 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.

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

x

Completed: L.W. 04.11.2025

Verified: P.S. 05.11.2025