

<b>Ordnungsschlüssel / order key:</b>  VLQM056V2.2	<b>Produktspezifikation</b> <i>Product Specification</i>	<b>Datum / date:</b>  11.11.2025
--	---	--

<b>Allgemeine Informationen / General Information</b>	
<b>Name des Unternehmens:</b> <i>Company Name:</i>	KoRo Handels GmbH
<b>Adresse:</b> <i>Address:</i>	Hauptstraße 26 10827 Berlin

<b>Produktbeschreibung / Product description</b>	
<b>Artikelname:</b> <i>Article name:</i>	Veganes Bio Seitan Steak Mediterrane Art 250 g  <i>Vegan organic seitan steak with Mediterranean flavours 250g</i>
<b>Verkehrsbezeichnung:</b> <i>Legal name:</i>	Veganes Bio-Erzeugnis nach mediterraner Art, auf Basis von Seitan  <i>Mediterranean style organic vegan product, seitan-based</i>
<b>Artikelnummer:</b> <i>Article number:</i>	STEAK_002/_T12
<b>Zutaten:</b> <i>Ingredients:</i>	Wasser, 21 % SEITAN* (WEIZENGLUTEN*), raffiniertes Sonnenblumenöl*, HAFERFLOCKEN*, texturierte SOJABOHNEN*, WEIZENMEHL*, Zwiebel*, Paprika* (rot*, grün*), grüne Oliven* (Oliven*, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure, Zitronensäure), Meersalz, SOJASAUCE* (Wasser, SOJABOHNEN*, WEIZEN*, Meersalz), Gewürze*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*. *aus biologischer Landwirtschaft  <i>Water, 21% SEITAN* (WHEAT GLUTEN*), refined sunflower oil*, OAT FLAKES*, textured SOYBEANS*, WHEAT FLOUR*, onion*, paprika* (red*, green*), green olives* (olives*, water, salt, acidifiers: lactic acid, citric acid), sea salt, SOY SAUCE* (water, SOYBEANS*, WHEAT*, sea salt), spices*, thickener: locust bean gum*. *of organic agriculture</i>
<b>zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden):</b> <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.  <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>

<b>Stückgewicht / Nettofüllmenge:</b> <i>Weight/ quantity:</i>	12 x 250 g = 3 kg
<b>Verpackungsmaterial:</b> <i>Packaging material:</i>	Vacuum  Vacuum

### Produktbeschreibung / Product description

<b>Besondere Eigenschaften:</b> <i>Special characteristics:</i>	x <b>bio</b> /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"/> <b>fairtrade</b> / fairtrade x <b>vegan</b> / vegan x <b>vegetarisch</b> / vegetarian <input type="checkbox"/> <b>glutenfrei</b> / glutenfree <input type="checkbox"/> <b>ohne Zuckerzusatz*</b> / without added sugar* <input type="checkbox"/> <b>andere</b> / others:
--	---

\*kann von Natur aus Zucker enthalten / may contain sugar naturally

### Sensorische Beschreibung / Sensorical description

<b>Aussehen / Farbe:</b> <i>Appearance / Colour:</i>	Charakteristisch  <i>Characteristic</i>
<b>Geschmack:</b> <i>Flavour:</i>	<i>Charakteristisch</i>  <i>Characteristic</i>
<b>Geruch:</b> <i>Odour:</i>	Charakteristisch  <i>Characteristic</i>
<b>Konsistenz:</b> <i>Texture:</i>	Homogen  <i>Homogeneous</i>

<b>Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g</b>		
<b>Energie: / Energy value:</b>	1065 / 255	kJ / kcal
<b>Fett: / Fat:</b>	14	g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:</b>	1,7	g
<b>Kohlenhydrate: / Carbohydrates:</b>	11	g
<b>Davon Zucker: / Of which sugar:</b>	1,8	g
<b>Ballaststoffe: / Fibre:</b>	4,3	g
<b>Eiweiß: / Protein:</b>	20	g
<b>Salz: / Salt:</b>	1,3	g
<b>sonstige Angaben: / other values:</b>		% NRV**

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

<b>Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life</b>	
<b>Optimale Lagerungsbedingungen: / Storage recommendations:</b>	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>
<b>Mindesthaltbarkeit: / Expected shelf life:</b>	18 Monate  <i>18 months</i>

<b>Allergenkennzeichnung gemäß LMIV 1169 / 2011 / Allergen Declaration according to EU Regulation 1169 / 2011</b>			
<b>Legende: Key</b>			
a.	<b>Allergen ist in der Rezeptur enthalten / Allergen contained in recipe</b>		
b.	<b>Risiko der Kreuzkontamination ist möglich / Possible risk of cross contamination</b>		
c.	<b>Allergen ist in der Rezeptur nicht enthalten / Allergen not contained in recipe</b>		
	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide / gluten-containing cereals</b>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Krustentiere / Crustaceans</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Ei / Egg</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Fisch / Fish</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Soja / Soy</b>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Milch (Laktose) / Milk (lactose)</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse / Peanuts</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Andere Schalenfrüchte*** / Other edible nuts***</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Sellerie / Celery</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Senf / Mustard</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Sesam / Sesame</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Lupinen / Lupin</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Weichtiere / Molluscs</b>	<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**

<b>Rechtliche Aspekte / Legal regulations</b>		
	<b>Ja / Yes</b>	<b>Nein / No</b>
<b>Mikrobiologische Kriterien</b> werden nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 eingehalten: <i>Microbiological criteria in accordance with Regulation (EC) No. 2073/2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Pestizidrückstände</b> werden nach Verordnung (EG) Nr. 396/2005 eingehalten: <i>Pesticide residues in accordance with Regulation (EC) No 396/2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Höchstgehalte für Kontaminanten wie Schwermetalle und Mykotoxine</b> 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"/>
<b>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.</b> <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"/>
<b>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.</b> <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