

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>	Feine vegane Bio Bratwurst 200 g <i>Fine vegan organic bratwurst 200g</i>
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Veganes Bio-Erzeugnis nach Art einer Bratwurst, auf Basis von Seitan und Tofu, fein <i>Organic vegan bratwurst made from seitan and tofu, fine</i>
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	WURST_002/_T12
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	Wasser, 24 % WEIZENGLUTEN (SEITAN)*, 18 % TOFU* (SOJABOHNEN*, Wasser, Stabilisator: Calciumsulfat), raffiniertes Sonnenblumenöl*, Hefe* (Hefe*, WEIZENMEHL*, Meersalz), Gewürze*, Maisstärke*, Meersalz, SOJASAUCE* (Wasser, SOJABOHNEN*, WEIZEN*, Meersalz), Verdickungsmittel: Xanthan, Johannisbrotkernmehl*; Geliermittel: Carrageen; Apfelessig*, Emulgator: Lecithine (SOJA)*. *aus biologischer Landwirtschaft <i>Water, 24% WHEAT GLUTEN (SEITAN)*, 18% TOFU* (SOYBEANS*, water, stabiliser: calcium sulphate), refined sunflower oil*, yeast* (yeast*, WHEAT FLOUR*, sea salt), spices*, corn starch*, sea salt, SOY SAUCE* (water, SOYBEANS*, WHEAT*, sea salt), thickening agents: xanthan gum, locust bean gum*; gelling agent: carrageenan; apple cider vinegar*, emulsifier: lecithins (SOYA)*. *of organic agriculture</i>
zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	Zubereitung: In der Bratpfanne: Die Pfanne einölen und auf mittlere Hitze (100 °C) stellen. Wenn das Öl heiß ist, das Produkt hineingeben und eine halbe Minute auf jeder Seite anbraten. Im Backofen: Den Backofen auf 120 °C (Ober-Unterhitze + Umluft) vorheizen. Die Oberfläche des Produkts leicht einölen und in die Mitte des Backblechs legen. 15 Minuten im Ofen backen

	<p><i>Preparation: In a frying pan: Oil the pan and set to medium heat (100 °C). When the oil is hot, add the product and fry for half a minute on each side. In the oven: Preheat the oven to 120 °C (top and bottom heat + fan). Lightly oil the surface of the product and place it in the centre of the baking tray. Bake in the oven for 15 minutes.</i></p>
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	12 x 200 g = 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:	1108 / 266	kJ / kcal
Fett: / Fat:	17	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:	1,8	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	4,7	g
Davon Zucker: / Of which sugar:	1,5	g
Ballaststoffe: / Fibre:	2,3	g
Eiweiß: / Protein:	23	g
Salz: / Salt:	1,3	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. 04.11.2025