

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V2.1	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 20.07.2023
--	---	------------------------------------

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>	Protein Bar Deluxe with Pistachio Butter 55 g
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Proteinriegel mit Pistazienmark, gerösteten Pistazienstücken und Vollmilchschokoladenüberzug. Mit Süßungsmitteln <i>Protein bar with pistachio paste, roasted pistachio pieces and milk chocolate coating. With sweeteners.</i>
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	PROTEIN_051/_T12
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	30 % VOLLMILCHSCHOKOLADE mit Süßungsmittel (Süßungsmittel: Maltit; Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator: Lecithine; natürliches Vanillearoma), Feuchthaltemittel: Glycerin; 9 % gehackte und geröstete PISTAZIENKERNE, MILCHEIWEISS, 8 % PISTAZIENMARK, Süßungsmittel: Maltitsirup, Sucralose; Kollagenhydrolysat ³ , SOJAPROTEIN, Oligofruktose, Polydextrosesirup, Ackerbohnenprotein, Sonnenblumenöl, Aroma (MILCH), Salz, Emulgator: Lecithine. Kakao: 35 % mindestens in der Schokolade <i>30% MILK CHOCOLATE with sweetener (sweetener: maltitol; cocoa butter, WHOLE MILK POWDER, cocoa mass, emulsifier: lecithins; natural vanilla flavouring), humectant: glycerol; 9% chopped and roasted PISTACHIOS, MILK PROTEINS, 8% PISTACHIO PASTE, sweetener: maltitol syrup, sucralose; collagen hydrolysate³, SOY PROTEIN, oligofructose, polydextrose syrup, fava bean protein, sunflower oil, aroma (MILK), salt, emulsifier: lecithins. Cocoa: 35% minimum in the chocolate</i>
zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken. Hinweis: Trotz hoher Qualitätsstandards können vereinzelt Schalenteile enthalten sein <i>Excessive consumption may lead to laxative effects. Note: Despite high quality standards, there may be occasional pieces of shell</i>

Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	55 g / 12 x 55 g = 660 g
Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	Plastikfolie <i>Plastic foil</i>

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	<input type="checkbox"/> bio /organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: _____) Agriculture: <input type="checkbox"/> EU <input type="checkbox"/> non-EU <input type="checkbox"/> EU/ non-EU <input type="checkbox"/> fairtrade / fairtrade <input type="checkbox"/> vegan / vegan <input type="checkbox"/> vegetarisch / vegetarian <input type="checkbox"/> glutenfrei / glutenfree <input type="checkbox"/> laktosefrei / lactose-free x 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>	Rechteckiger Riegel mit Pistazienstücken, helle und leicht beige Masse <i>Rectangular bar with pistachio pieces in a light beige mass</i>
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Nach Pistazie und Kuchenteig <i>Like pistachios and cake batter</i>
Geruch: <i>Odour:</i>	Nach Pistazie und Kuchenteig <i>Like pistachios and cake batter</i>
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Fest <i>Firm</i>

Nährwertangaben / Nutritional information	pro 100 g <i>/ per 100 g</i>	pro 55 g <i>/ per 55 g</i>	
Energie: / Energy value:	1670/ 401	919/221	kJ / kcal
Fett: / Fat:	21	12	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:	8,3	4,6	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	36	20	g

Davon Zucker: / <i>Of which sugar:</i>	4,4	2,34	g
Davon mehrwertige Alkohole: / <i>Of which polyhydric alcohols:</i>	29	16	g
Ballaststoffe: / <i>Fibre:</i>	8,9	4,9	g
Eiweiß: / <i>Protein:</i>	25	14	g
Salz: / <i>Salt:</i>	0,83	0,46	g
sonstige Angaben: / <i>other values:</i>			% NRV**

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

Lagerung und Haltbarkeit / <i>Storage and Shelf Life</i>	
Optimale Lagerungsbedingungen: <i>Storage recommendations:</i>	Kühl und trocken lagern. <i>Store in a cool and dry place.</i>
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	12 Monate <i>12 months</i>

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV 1169 / 2011 / <i>Allergen Declaration according to EU Regulation 1169 / 2011</i>			
Legende: <i>Key</i>			
a.	Allergen ist in der Rezeptur enthalten / <i>Allergen contained in recipe</i>		
b.	Risiko der Kreuzkontamination ist möglich / <i>Possible risk of cross contamination</i>		
c.	Allergen ist in der Rezeptur nicht enthalten / <i>Allergen not contained in recipe</i>		
	a	b	c
Glutenhaltiges Getreide / <i>gluten-containing cereals</i>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Krustentiere / <i>Crustaceans:</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Ei / <i>Egg</i>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Fisch / <i>Fish</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Soja / <i>Soy</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch (Laktose) / <i>Milk (lactose)</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse / <i>Peanuts</i>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Andere Schalenfrüchte*** / <i>Other edible nuts***</i>	x	x	<input type="checkbox"/>
Sellerie / <i>Celery</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Senf / <i>Mustard</i>	<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. <i>Our products comply with Directive 1999/2/EC on the treatment of foodstuffs with ionising radiation.</i>	x	<input type="checkbox"/>

Completed: T.P. 07.04.2022

Verified: H.W. 28.04.2022

Modified: A.K. 05.02.2025, S.K. 15.09.2025