

Ordnungsschlüssel / order key:	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 20.02.2023
VLQM056V2.1		

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>	Pudding mit Bourbon Vanille, Puddingpulver <i>Pudding with bourbon vanilla, pudding powder</i>
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Bio Vanille Pudding Pulver <i>Organic vanilla pudding powder</i>
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	PUDD_001/_T6
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	Maisstärke*, 1,6 % Vanille Pulver (Bourbon Vanille)*, Salz *aus biologischer Landwirtschaft. <i>Corn starch*, 1,6% vanilla powder (bourbon vanilla)*, salt *of organic cultivation</i>
zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	Zubereitung: 500 ml Pflanzendrink / Milch, 3-4 EL trockenes Süßungsmittel; ca. 100 ml der Flüssigkeit mit 35 g des Pulvers glattrühren. Restliche Flüssigkeit mit trockenem Süßungsmittel aufkochen. Angerührtes Pulver hinzufügen. Unter Rühren 2 Minuten bei niedriger Temperatur kochen. Den Vanille-Pudding in Schalen geben und erkalten lassen. Das mit 500 ml Pflanzendrink / Milch zubereitete Produkt ergibt ca. 4 Portionen. <i>Preparation: 500 ml vegetable drink / milk, 3-4 tbsp dry sweetener; stir approx. 100 ml of the liquid with 35 g of the powder until smooth. Boil the remaining liquid with dry sweetener. Add the stirred powder. Cook at low temperature for 2 minutes, stirring. Pour the vanilla pudding into bowls and leave to cool. The product prepared with 500 ml plant drink / milk makes approx. 4 portions.</i>
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	350 g / 6 x 350 g 350 g für 10 x 500 ml Flüssigkeit 350 g for 10 x 500 ml liquid

Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	Plastik <i>Plastic bag</i>
---	-------------------------------

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	x bio /organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body:DE-ÖKO-006) 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>	Pulver, beige-gelb mit dunklen Flecken <i>Powder, beige-yellow with dark spots</i>
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Typisch <i>Typical</i>
Geruch: <i>Odour:</i>	Typisch <i>Typical</i>
Konsistenz: <i>Texture:</i>	pulverförmig <i>Powdery</i>

Nährwertangaben pro 100 g** / Nutritional information per 100 g**		
Energie: / Energy value:	1471 / 346	kJ / kcal
Fett: / Fat:	0	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:	0	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	86	g
Davon Zucker: / Of which sugar:	0	g
Ballaststoffe: / Fibre:	0	g
Eiweiß: / Protein:	0	g

Salz: / Salt:	0,39	g

***bezieht sich auf das Trockenprodukt / **refers to the dry product.*

Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life	
Optimale Lagerungsbedingungen: <i>Storage recommendations:</i>	Trocken und vor Wärme geschützt lagern. <i>Store in a dry place and protected from heat.</i>
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	24 Monate <i>24 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Krustentiere / Crustaceans:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Ei / Egg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Fisch / Fish	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Soja / Soy	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Milch (Laktose) / Milk (lactose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
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"/>	<input type="checkbox"/>	x
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"/>	x	<input type="checkbox"/>

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: L.D. 20.02.2023

Verified: C.S. 20.02.2023

Modified: K.L. 13.05.2024