

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V2.1	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 23.02.2023
--	---	------------------------------------

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>	Bio Quinoa gepufft <i>Organic quinoa puffed</i>
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Bio Quinoa gepufft <i>Organic quinoa puffed</i>
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	QUI_011 / QUI_011_T6
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	100 % Quinoa gepufft* *aus biologischer Landwirtschaft <i>100% puffed quinoa*</i> <i>*of organic cultivation</i>
zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	600 g / 6 x 600 g = 3,6 kg
Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	Plastiktüte <i>Plastic bag</i>

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	x bio /organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: PL-EKO-04) Agriculture: <input type="checkbox"/> EU x non-EU <input type="checkbox"/> 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>	Vergrößertes geschältes Quinoa Korn, weiß bis goldbraun mit Bruchstücken dunkler Pelle <i>Enlarged hulled quinoa grain, white to golden-brown with fragments of dark husk</i>
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Charakteristisch für geröstete Quinoa Körner, leicht bitter, ohne fremden Nebengeschmack <i>Characteristic for roasted quinoa grain, slightly bitter, without foreign flavours</i>
Geruch: <i>Odour:</i>	Charakteristisch für geröstete Quinoa Körner, ohne fremden Geruch <i>Characteristic for roasted quinoa grain, without foreign odours</i>
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Lose <i>Loose</i>

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
Energie: / <i>Energy value:</i>	1561 / 369	kJ / kcal
Fett: / <i>Fat:</i>	4,1	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / <i>of which saturated fatty acids:</i>	0,5	g
Kohlenhydrate: / <i>Carbohydrates:</i>	71	g
Davon Zucker: / <i>Of which sugar:</i>	1,7	g
Ballaststoffe: / <i>Fibre:</i>	5,9	g
Eiweiß: / <i>Protein:</i>	9,1	g
Salz: / <i>Salt:</i>	0	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: <i>Storage recommendations:</i>	Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern. Nach dem Öffnen gut verschließen. <i>Store in a cool and dry place, protected from light. Close tightly after opening.</i>
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	12 Monate <i>12 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"/>	<input type="checkbox"/>	x
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"/>	<input type="checkbox"/>	x
Sellerie / Celery	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Senf / Mustard	<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: L.D. 23.02.2023

Verified: S.D. 24.02.2023

Modified: L.W. 28.05.2024