

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V1.0	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 12.08.2020
--	---	--

Allgemeine Informationen / General Information	
Name des Unternehmens: <i>Company Name:</i>	KoRo Handels GmbH
Adresse: <i>Address:</i>	Koppenplatz 9 10115 Berlin

Produktbeschreibung / Product description	
Artikelname: <i>Article name:</i>	Whole Blanched Almonds
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Whole Blanched Almonds
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	MAND_003
Zutaten: <i>Ingredients</i>	Almonds (100%)
Herkunft der Hauptzutaten: <i>Origin of main ingredients:</i>	USA
Zubereitungshinweise (falls vorhanden): <i>Preparation instructions (if required):</i>	
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	1 kg
Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	plastic bag

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	<input type="checkbox"/> bio /organic (Öko-Kontrollstelle: _____) <input type="checkbox"/> fairtrade / fairtrade <input checked="" type="checkbox"/> vegan / vegan <input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch / vegetarian <input checked="" type="checkbox"/> glutenfrei / glutenfree <input checked="" type="checkbox"/> lactosefrei / lactosefree <input type="checkbox"/> koscher / kosher <input type="checkbox"/> halal / halal <input type="checkbox"/> andere / others:

Sensorische Beschreibung / Sensorical description	
Aussehen / Farbe: <i>Appearance / Colour:</i>	Oval like, White, creamy
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Typical sweet almond
Geruch: <i>Odour:</i>	Fresh, typical for blanched almonds
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Firm, not brittle

Nährwertangaben pro 100 g / Nutrition Facts per 100 g		
Energie: / Energy value:	2470 / 590	kJ / kcal
Fett: / Fat:	53	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / Of which saturated:	3.95	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	19	g
Davon Zucker: / Of which sugar:	4.63	g
Ballaststoffe: / Fiber:	10	g
Eiweiß: / Protein:	21	g
Salz: / Salt:	0.05	g
sonstige Angaben: / Additional values:		

Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life	
Optimale Lagerungsbedingungen: <i>Storage recommendations:</i>	Temperature: < 15 °C, RH: 55-65%
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	12 months

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV 1169 / 2011 / Allergen Declaration as per 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 / Cereals with gluten	<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*	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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**

Mikrobiologie / Microbiological Parameters:		
	Ja / Yes	Nein / No
Mikrobiologische Analyse durchgeführt / Microbiological analysis performed	x	<input type="checkbox"/>

Rechtliche Aspekte / Legal regulations		
	Ja / Yes	Nein / No
Pestizidrückstände: Verordnung (EG) Nr. 396 / 2005 eingehalten <i>pesticide residues in accordance with Regulation (EC) No 396 / 2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
Schwermetall- und Mykotoxingehalte: Verordnung (EG) Nr. 1881 / 2006 eingehalten <i>Heavy metal and mycotoxin residues 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 fulfil 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"/>
Unsere Produkte entsprechen der Richtlinie Richtlinie 76/211/EWG über die Abfüllung bestimmter Erzeugnisse nach Gewicht oder Volumen in Fertigpackungen <i>Our products comply with the Directive 76/211/EEC relating to the making-up by weight or by volume of certain prepackaged products</i>	x	<input type="checkbox"/>

Completed: M.B. 11.08.2020

Verified: T.M. 12.08.2020

