

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V1.0	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 14.07.2021
--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	----------------------------------------

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>	Organic falafel mix vegan
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Organic dry mixture of chickpeas coarse meal for the preparation of vegan chickpea nuggets
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	FALAF_001
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	93 % Chickpeas coarse meal*, sea salt, onion granulate*, parsley*, coriander*, cumin*, pepper*, garlic powder* *of organic cultivation
Zubereitungshinweise (falls vorhanden): <i>Preparation instructions (if available):</i>	Stir the Falafel Mix (250 g) with 300 ml hot water and let it soak for 10 minutes. Heat up oil in a pan. Form small nuggets of the dough and fry them from both sides until they are golden-brown. As a main dish for 3 persons. Recipe tip: Serve in addition a yogurt-dip or herb quark.
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	1 kg
Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	Plastic doypack

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	x bio / organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: PL-EKO-07) <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"/> koscher / kosher <input type="checkbox"/> halal / halal <input type="checkbox"/> andere / others:

Sensorische Beschreibung / Sensorical description	
Aussehen / Farbe: <i>Appearance / Colour:</i>	Powder with coarser particles and herbs, beige to yellowish, green
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Typical, spicy, slightly salty, slightly of chickpeas
Geruch: <i>Odour:</i>	Typical, slightly of garlic
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Powdery

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
Energie: / <i>Energy value:</i>	1373 / 327	kJ / kcal
Fett: / <i>Fat:</i>	5,7	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / <i>of which saturated fatty acids:</i>	1	g
Kohlenhydrate: / <i>Carbohydrates:</i>	43	g
Davon Zucker: / <i>Of which sugar:</i>	3,5	g
Ballaststoffe: / <i>Fibre:</i>	16	g
Eiweiß: / <i>Protein:</i>	18	g
Salz: / <i>Salt:</i>	2,4	g
sonstige Angaben: / <i>other values:</i>		% NRV*

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

Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life	
Optimale Lagerungsbedingungen: <i>Storage recommendations:</i>	Store in a cool and dry place.
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	3 months

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"/>	x	<input type="checkbox"/>
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"/>	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"/>	<input type="checkbox"/>	x
Sesam / Sesame	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
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 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: P.K. 14.07.2021

Verified: K.C. 16.07.2021