

| | | |
|--|---|------------------------------------|
| Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V2.1 | Produktspezifikation <i>Product Specification</i> | Datum / date: 18.05.2022 |
|--|---|------------------------------------|

| 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> | Organic quinoa red |
| Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i> | Organic red quinoa |
| Artikelnummer: <i>Article number:</i> | QUI_010 |
| Zutaten: <i>Ingredients:</i> | 100% quinoa* *of organic cultivation |
| zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i> | Preparation: Rinse quinoa in a sieve. Then bring to the boil briefly with twice the amount of water and a pinch of salt and then simmer on medium heat for about 15 minutes. |
| Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i> | 2 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) 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> | Red |
| Geschmack: <i>Flavour:</i> | Typical |
| Geruch: <i>Odour:</i> | Typical |
| Konsistenz: <i>Texture:</i> | Solid, smooth |

| Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g | | |
|---|------------|-----------|
| Energie: / Energy value: | 1721 / 408 | kJ / kcal |
| Fett: / Fat: | 6 | g |
| Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids: | 0 | g |
| Kohlenhydrate: / Carbohydrates: | 69 | g |
| Davon Zucker: / Of which sugar: | 0 | g |
| Ballaststoffe: / Fibre: | 11 | g |
| Eiweiß: / Protein: | 14 | g |
| Salz: / Salt: | 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> | Cool, dry and dark (recommended < 25°C and 45-70 % relative humidity) |
| Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i> | 24 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"/> | <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"/> | <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**

| 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: H.W. 18.05.2022

Verified: R.C. 18.05.2022