

<b>Ordnungsschlüssel / order key:</b>  VLQM004V1.1	<b>Produktspezifikation</b> <i>Product Specification</i>	<b>Datum / date:</b>  23/07/2020
<b>Bitte senden Sie die ausgefüllte Produktspezifikation innerhalb von 7 Tagen zurück an qm@korodrogerie.de. Please return completed product specifications to qm@korodrogerie.de within 7 days.</b>		

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

<b>Produktbeschreibung / Product description</b>	
<b>Artikelname: Article name:</b>	Organic Lentil Chips with sea salt
<b>Verkehrsbezeichnung: Legal name:</b>	Organic Lentil Chips with sea salt
<b>Artikelnummer: Article number:</b>	CHIPS_007
<b>Zutaten: Ingredients</b>	40% lentil flour*, sunflower oil*, potato starch*, potato flour*, 2,4% sea salt, turmeric*. * verified organically grown.
<b>Herkunft der Hauptzutaten: Origin of main ingredients:</b>	EU and Non-EU
<b>Zubereitungshinweise (falls vorhanden): Preparation instructions (if required):</b>	
<b>Stückgewicht / Nettofüllmenge: Weight/ quantity:</b>	16x100 g
<b>Verpackungsmaterial: Packaging material:</b>	Plastic bag

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

Sensorische Beschreibung / Sensorical description	
<b>Aussehen / Farbe:</b> <i>Appearance / Colour:</i>	irregular wavy and variously bent circle with porous surface, ochre yellow
<b>Geschmack:</b> <i>Flavour:</i>	salty with delicate taste of lentil and potato
<b>Geruch:</b> <i>Odour:</i>	mix of vegetable oil, salt, lentil, potato
<b>Konsistenz:</b> <i>Texture:</i>	harder, porous, brittle and crisp

Nährwertangaben pro 100 g / Nutrition Facts per 100 g		
<b>Energie: / Energy value:</b>	2040/488	kJ / kcal
<b>Fett: / Fat:</b>	25	g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren: / Of which saturated:</b>	2,0	g
<b>Kohlenhydrate: / Carbohydrates:</b>	59	g
<b>Davon Zucker: / Of which sugar:</b>	<1	g
<b>Ballaststoffe: / Fiber:</b>	4,5	g
<b>Eiweiß: / Protein:</b>	10	g
<b>Salz: / Salt:</b>	2,4	g
<b>sonstige Angaben: / Additional values:</b>		

<b>Lagerung und Haltbarkeit / Storage and Shelf Life</b>	
<b>Optimale Lagerungsbedingungen:</b> <i>Storage recommendations:</i>	cold and dry
<b>Mindesthaltbarkeit:</b> <i>Expected shelf life:</i>	7 months

<b>Allergenkennzeichnung gemäß LMIV 1169 / 2011 / Allergen Declaration as per EU Regulation 1169 / 2011</b>			
<b>Legende: Key</b>			
a. <b>Allergen ist in der Rezeptur enthalten / Allergen contained in recipe</b>			
b. <b>Risiko der Kreuzkontamination ist möglich / Possible risk of cross contamination</b>			
c. <b>Allergen ist in der Rezeptur nicht enthalten / Allergen not contained in recipe</b>			
	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide / Cereals with gluten</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Krustentiere / Crustaceans:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Ei / Egg</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Fisch / Fish</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Soja / Soy</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Milch (Laktose) / Milk (lactose)</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse / Peanuts</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Andere Schalenfrüchte* / Other edible nuts*</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Sellerie / Celery</b>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
<b>Senf / Mustard</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Sesam / Sesame</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Lupinen / Lupin</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
<b>Weichtiere / Molluscs</b>	<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**

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

<b>Rechtliche Aspekte / Legal regulations</b>		
	<b>Ja / Yes</b>	<b>Nein / No</b>
<b>Pestizidrückstände:</b> Verordnung (EG) Nr. 396 / 2005 eingehalten <b>pesticide residues</b> in accordance with Regulation (EC) No 396 / 2005:	X	<input type="checkbox"/>
<b>Schwermetall- und Mykotoxingehalte:</b> Verordnung (EG) Nr. 1881 / 2006 eingehalten <b>Heavy metal and mycotoxin residues</b> in accordance with regulation (EC) no 1881 / 2006:	X	<input type="checkbox"/>
<b>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.</b> <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"/>
<b>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.</b> <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"/>
<b>Unsere Produkte entsprechen der Richtlinie 1999/2/EG zur Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen</b> <i>Our products comply with Directive 1999/2/EC on the treatment of foodstuffs with ionising radiation</i>	X	<input type="checkbox"/>