

# Produktspezifikation



**1. Allgemeine Daten** 31/10/2019

1.1. Artikelbezeichnung:	Bio Tofu geräuchert
1.1.2. Marke:	Koro
1.1.3. Artikelnummer:	TOFU_002
1.1.4. GTIN Einzelverpackung:	-
1.1.5. GTIN Karton:	-
1.2. Füllmenge in g:	200g
1.3. Bio-Qualität:	ja
1.4. Bio-Kontrollstellennummer:	AT-BIO-301
1.5. Herkunft der biologischen Rohstoffe:	EU/ Nicht-EU Landwirtschaft
1.6. Produktkategorie:	Tofu
1.7. Verkehrsbezeichnung:	
Bio Tofu Geräuchert	

**2. Kennzeichnung:**

MHD in Tagen:	320
Restlaufzeit in Tagen:	240
Konservierungsmethode:	pasteurisiert >100°C
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	nein
Zusammensetzung Schutzgas:	keine Schutzatmosphäre
Lagerbedingungen:	Raumtemperatur
Aufbewahrungshinweis:	Nach dem Öffnen gekühlt (+2°C bis +6°C) lagern und ehebdigst verzehren.
Zubereitungshinweis:	



### 3. Zutaten:

#### 3.1. Zutaten: (absteigende Reihenfolge)

Wasser, 20% SOJABOHNEN\*, Sojasauce\* (Wasser, SOJABOHNEN\*, Meersalz), Meersalz, Karotten\*, Petersilie\*, Gerinnungsmittel Calciumsulfat, Buchenholzrauch

\*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

#### 3.2. Nährwerte:

Nährwert	pro 100g	RM (Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal))
<b>Brennwert</b>		
kJ	531	
kcal	127	6,4%
<b>Fett</b>	7,8	11,1%
davon gesättigte FS	1,3	6,5%
<b>Kohlehydrate</b>	0,7	0,3%
davon Zucker	0,6	0,7%
<b>Ballaststoffe</b>	1,8	
<b>Eiweiß</b>	13	3,6%
<b>Salz</b>	0,09	1,5%

#### 3.3. Allergene:

Allergen	enthält
glutenhaltiges Getreide	nein
Krebstiere und -Erzeugnisse	nein
Eier und -Erzeugnisse	nein
Fisch und -Erzeugnisse	nein
Erdnüsse und -Erzeugnisse	nein
Soja und -Erzeugnisse	ja
Milch und -Erzeugnisse	nein
Schalenfrüchte und -Erzeugnisse	nein
Sellerie und -Erzeugnisse	nein
Senf und -Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und -Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite	nein
Lupinen und -Erzeugnisse	nein
Weichtiere und -Erzeugnisse	nein

#### 3.4. Unverträglichkeiten:

Unverträglichkeit	enthalten
Laktose	nein
Hefe	nein



## 4. Parameter

### Physikalische und sensorische Parameter

Wassergehalt	ca.76%
Aussehen	bräunlicher Tofublock
Geruch	arteigen, nach Rauch
Geschmack	nach Rauch

## 5. Herstellungsverfahren

Sojabohnen werden gewaschen, in Wasser eingeweicht und vermahlen. Feststoffe werden aus der Sojamilch herausgefiltert, Sojamilch wird erhitzt und unter Zugabe von Gerinnungsmittel geronnen. Gemüsebrühe wird hinzugefügt. Der entstandene Bruch wird zu Tofu verpresst, geschnitten, geräuchert, verpackt, pasteurisiert und gekühlt gelagert.

### Veredelungsschritte

Geräuchert	ja
Frittiert	nein
Getrocknet	nein

## 6. Verpackung

### 6.1. Primärverpackung EVE

Parameter	Angabe
Verpackungsart	Folie
Material	Polyamid, Polyethylen
Gewicht in g	6
Abmessung Tiefe/Breite/Höhe in cm	13/9/3
Farbe	transparent

### 6.2. Sekundärverpackung VE

Parameter	Angabe
Verpackungsart	Karton
Material	Wellpappe
Gewicht in g	51
Abmessung Tiefe/Breite/Höhe in cm	19,5/9,5/13
Farbe	grün

### 6.3. Palettierung

Parameter	Angabe
EVE pro VE	6
VE pro Lage	48
Lagen pro Palette	6
Palettenhöhe in cm (inklusive Holz)	92,4



7. Gesetzliche Aspekte	
Das Produkt entspricht den Richtlinien der EG-Bio-Verordnung	ja
Der Gehalt an Toxinen, Schwermetallen, Pestiziden, sowie allen anderen Kontaminanten und unerwünschten Stoffen unterschreitet den Wert der in den jeweiligen Vertriebsländern (EU, Schweiz, Osteuropa) gültigen Verordnungen und Normen.	ja
Die eingesetzten Rohstoffe enthalten keine gentechnisch veränderten Bestandteile	ja
Das Produkt entspricht der Fertigpackungs VO	ja
Es wird bestätigt, dass die Verpackungsmaterialien in Kontakt mit Lebensmitteln den Anforderungen der Dokumente VO(EG) Nr. 1935/2004 (EU-Rahmen-Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F., VO(EG) Nr. 2023/2006 (Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F. und, soweit zutreffend, VO(EG) Nr. 10/2011 (Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F. entsprechen.	ja