


Seite:	1 / 5	Produktspezifikation / Product specification	
Datum:	16.03.2020		
Verfasser:	M.Heiringhoff		
Version	11		

1. Allgemeine Produktinformation / general product information

Rezepturnummer / formulation number:	001337
Artikelbezeichnung / article name:	Bio Tofu Natur / organic tofu natural
Verkehrsbezeichnung / declaration:	Bio Tofu Natur / organic tofu natural
Verpackungsmaterial, - system / packaging material:	PA/PEM und PA/PE Folie / PA/PEM and PA/PE foil
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) in original verschlossener Packung / shelf life in original sealed package	77 Tage / days
Lager- und Transportbedingungen / storage and transport conditions:	max. 8°C, kühl und trocken / store dry and cool at 8°C
Verwendungszweck / usage:	nach Entfernen der Folie zum direkten Verzehr geeignet / ready to eat after removal of foil
- geeignet für / suitable for:	Vegane Ernährung / vegan diet
- nicht geeignet bei / not suitable for:	Allergien gegen Soja / allergie to soy
Verzehrhinweis / Consumption note:	Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen / after opening storage in the refrigerator, consuming within 2-3 days
Herkunftsland / country of origin:	EU-Landwirtschaft / EU-agriculture
Hergestellt in / manufactured in:	D-59269 Beckum
Herstellungsverfahren / manufacturing process:	Pasteurisation / pasteurization

2. Produktbeschreibung / product description

Aussehen / appearance:	einheitlich cremeweiße homogene Masse / homogeneous beige, off-white homogeneous mass
Geschmack, Geruch / taste, odor:	arttypisch, frisch, nicht alt, nicht muffig / generic, fresh, not old, not mouldy
Konsistenz / texture:	Schnittfest / cuttable

3. Zutatendeclaration gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Ingredients declaration according to Regulation (EU) No 1169/2011

(Allergene Zutaten sind hervorgehoben / Allergenic ingredients are in bold)

Sojabohnen* , Wasser / soy beans* , water

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic agriculture

Deklarationsausnahme (Artikel 20 LMIV) / Exception of the declaration

Technologischer Hilfsstoff: Magnesiumchlorid technological excipient: magnesium chloride


4. Nährwertangaben / Nutritional value

100g des Produktes enthalten durchschnittlich / 100g of product contains on average:			zulässige Schwankungen im Rahmen des Guidance Document zu Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung
Energie / energy	517	kJ	--
	124	kcal	--
Fett / fat	7,0	g	+/- 1,5 g
davon / of which			
gesättigte Fettsäuren / saturated:	1,3	g	+/- 0,8 g
einfach ungesättigte Fettsäuren / monounsaturated:	1,7	g	+/- 0,8 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated:	4,0	g	+/- 20 %
Kohlenhydrate / carbohydrates	<0,5	g	+/- 2 g
davon / of which			
Zucker / sugar:	<0,5	g	+/- 2 g
Ballaststoffe / fibers:	1,0	g	+/- 2 g
Eiweiß / protein:	14,2	g	+/- 20 %
Salz / salt:	0,05	g	+/- 0,375 g

5. Chemisch-/Physikalische Kennzahlen / physical and chemical characteristics

Parameter / parameter	Durchschnittswert zwischen* / average value *	Untersuchungsmethode / method of examination
Trockenmasse / dry matter	Qualitätssollwert: 22,5% Rechtliche Schwankungsbreite: 17 – 31 %	Restfeuchtebestimmung § 65 LFGB L 06. 00-33701 / Device for determining residual moisture
pH Wert / pH value	6,0 +/- 0,5	Elektrometrische Messung § 64 LFGB L 31.00-2 mod. PV 00667 / electrometric measurement

*Die Schwankungen in den Trockenmassen ergeben sich aus den gesetzlich tolerierbaren Abweichungen in den Nährwertangaben (Guidance Document zu Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung)

Seite:	3 / 5	Produktspezifikation / Product specification	
Datum:	16.03.2020		
Verfasser:	M.Heiringhoff		
Version	11		


6. Intern Mikrobiologische Kennzahlen / internal microbiological characteristics

	Richtwert KbE*/g guiding value
Aerobe mesophile Koloniezahl ISO 4833-1, VA 10-002	<1000
Enterobacteriaceae ISO 21528-2	<10
Escherichia coli ISO 16649-2	<10
Schimmel § 64 LFGB L 01.00-37	<100
Hefen § 64 LFGB L 01.00-37	<100
Salmonella DIN EN ISO 6579-2007,	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes DIN ISO 11290-1	n.n. ** in 25g
Lactobazillen ISO 15214	<100
Koagulase positive Staphylokokken ISO 6888-1	<10

*KbE: Kolonie bildende Einheit / colony forming units ** n.n.: nicht nachweisbar / unverifiable


Der maximale Wert wird bis zum MHD-Ende eingehalten / Maximum value is maintained until end of best before

Die angegebenen Untersuchungsmethoden sind Bestandteil von extern durchgeführten Analysen in einem akkreditierten Labor / The specified test methods are part of external analysis in an accredited laboratory

Seite:	4 / 5	Produktspezifikation / Product specification	
Datum:	16.03.2020		
Verfasser:	M.Heiringhoff		
Version	11		

7. Allergenstatus – allergen status

Allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse gemäß RICHTLINIE 2007/68/EG Zutaten gemäß Artikel 6 Absätze 3a, 10 und 11 Allergenic ingredients and products derived of the directive 2007/68/EG ingredients in conformity with Article 6, paragraph 3a, 10 und 11			
	Ja / yes	Nein / no	Inhalts- stoff/ ingredients
1. Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.		x	
2. Krestiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;		x	
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.	x		Soja- bohne Soy bean
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit.		x	
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke. 28.11.2007 DE Amtsblatt der Europäischen Union L 310/13 <small>(1) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.</small>		x	
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ .		x	
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

Seite:	5 / 5	Produktspezifikation / Product specification	
Datum:	16.03.2020		
Verfasser:	M.Heiringhoff		
Version	11		

8. GVO und ionisierende Strahlung / GMO and ionizing radiation

Wir bestätigen, dass das oben genannte Produkt im Sinne der „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ und der „Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält, des Weiteren werden keine genetisch veränderten Rohstoffe und keine genetisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt.

Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Der Schwellenwert für zufällige, technisch unvermeidbare GVO-Beimischungen liegt gemäß „Verordnung (EG) Nr.1830/2003“ bei 0,9%.

Demensprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Laut EG VO 834/2007 ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen gesetzlich verboten. Zufällige, technisch unvermeidbare GVO-Verunreinigungen bis 0,9% sind zulässig.

We confirm you in purpose of the “Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed” and the “Regulation (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms” that the product does not consists of GMO respectively does not contain any GMO, furthermore we confirm that no genetically modified raw material and no genetically modified microorganisms are used. This applies to all used raw materials including additives and flavors.

The threshold for accidentally, technically unavoidable GMO-admixtures is defined by 0,9% according to “Regulation (EC) No 1830/2003”.

Accordingly, the product does not have to be labelled according to the aforementioned legislation.

The product is not treated with ionizing radiation

According to EC Regulation 834/2007, the use of genetically modified organisms is prohibited by law.

Random, technically unavoidable GMO contamination of up to 0.9% is permitted.

9. Konformität und rechtlicher Status / conformity and legal status

Das Produkt und das eingesetzte Verpackungsmaterial entspricht den bundesdeutschen Gesetzen im Rahmen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der gültigen EU ÖKO Verordnung (EG) Nr. 834/2007 den Anforderungen des HACCP und allen weiteren in der Bundesrepublik Deutschland und der EU geltenden einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen.

Bei Verwendung des Produktes außerhalb Deutschlands empfehlen wir unseren Kunden, die in dieser Spezifikation angegebene Deklaration gegen die lokalen rechtlichen Bestimmungen zu prüfen.

This product and the packaging material complies with German laws in the context of the Food and Feed Code (LFGB), the current EU ECO Regulation (EC) No 834/2007 (if it is an organic product), the requirements of HACCP and all other applicable in the Federal Republic of Germany and the EU relevant statutory provisions.

When using the product outside Germany, we recommend that our customers check the declaration given in this specification against local legal regulations.

10. Lieferant / supplier

Berief Food GmbH, Lebensweg 1, 59269 Beckum, Deutschland
DE-ÖKO-006

Dies ist ein maschinell erstelltes Dokument und ist ohne Unterschrift gültig. Alle Angaben haben so lange eine verbindliche Gültigkeit, bis eine revidierte Fassung vorliegt.

This is a machine-created document and is valid without signature. All details have as long a binding effect until a revised version is present.