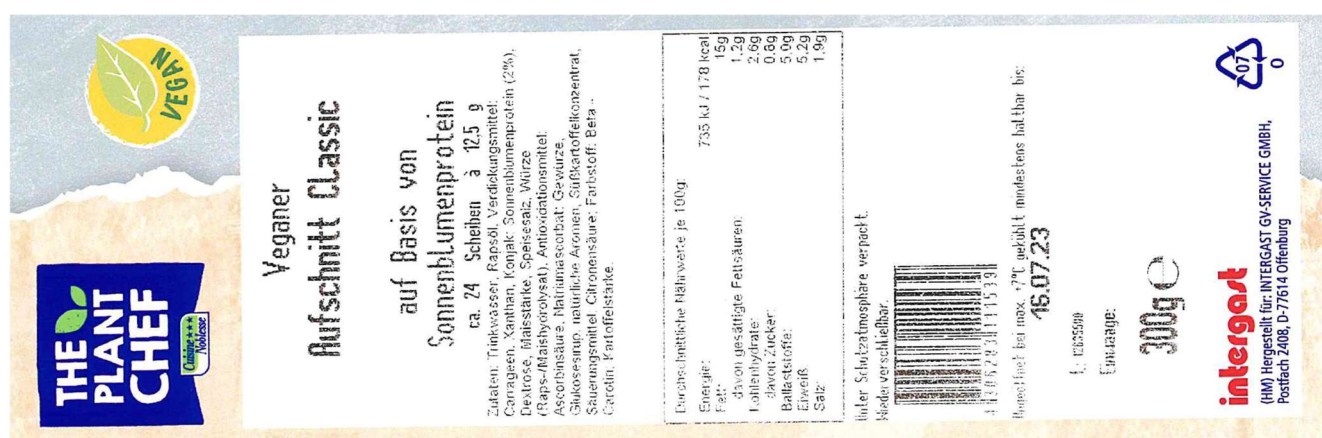


Kontaktdaten

Kontaktdaten INTERGAST GV-Service

Postadresse	INTERGAST GV-Service Handelsgesellschaft mbH Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2 DE-77656 Offenburg	
Ansprechpartner Einkauf	Markus Ruf	
Telefonnummer	+49 781 94 876-148	
E-Mail	markus.ruf@intergast.de	
Ansprechpartner Qualitätssicherung	Heike Duran	Kathrin Dick
Telefonnummer	+49 781 94 876-138	+49 781 94 876-128
E-Mail	heike.duran@intergast.de	kathrin.dick@intergast.de
Notfallnummer für Krisensituationen	0621 87 888 9180	



Kennzeichnungsrelevante Informationen

1. Artikelidentifikation

Marke: The Plant Chef	Artikelbezeichnung: Veganer Aufschnitt Classic 300g auf Basis von Sonnenblumenprotein
Bezeichnung des Lebensmittels gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), ggf. mit erforderlichen Ergänzungen:	Veganer Aufschnitt Classic 300g auf Basis von Sonnenblumenprotein
GTIN Basisartikel : 4306283111539	GTIN Umverpackung-Karton : 4306283511537
Artikel-Nummer Lieferant: 890100	GTIN Umverpackung-Satte : 4306283611534
ggf. Identitätskennzeichen gemäß VO (EG) Nr. 853/2004:	
Produktionsland: Deutschland	Zolltarifnummer: 21042000
Spezifikation gültig ab:	28.06.2023

2. Zielmärkte und Sprachen

☒ Deutschland	☒ deutsch	
☐ Österreich		
☐ Belgien / Luxemburg	☐ französisch	☐ niederländisch
	☐ italienisch	

3. Verpackungsmaterial und Nennfüllmenge

Palette - Karton	
Bruttogewicht [kg]: 230,078	Gesamthöhe [mm]: 975
Anzahl Lagen: 11	Anzahl Bestelleinheiten je Lage: 9

Palette - Satte	
Bruttogewicht [kg]: 256,928	Gesamthöhe [mm]: 1350
Anzahl Lagen: 6	Anzahl Bestelleinheiten je Lage: 4

Umverpackung - Karton	
Bestelleinheit	Ja
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.):	Etikett
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.):	6 Packungen
Nettogewicht [kg]: 1,8	Bruttogewicht gesamt [kg]: 2,122
Taragewicht Umverpackung [kg]: 0,154	Taragewicht gesamt [kg]: 0,322
Maße [mm]:	Länge 395 / Breite 266 / Höhe 75
Verpackungsart: Faltschachtel	Verpackungsmaterial und Recyclingcode: Wellpappe / 20

Umverpackung - Satte	
Bestelleinheit	Ja
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.):	Etikett
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.):	24 Packungen
Nettogewicht [kg]: 7,2	Bruttogewicht gesamt [kg]: 9,872
Taragewicht Umverpackung [kg]: 2	Taragewicht gesamt [kg]: 2,672
Maße [mm]:	Länge 600 / Breite 400 / Höhe 200
Verpackungsart: Plastikbehälter	Verpackungsmaterial und Recyclingcode: Plastik / Mehrweg-Behälter

Basisartikel (kleinste Verkaufseinheit)	
Bestelleinheit	Nein
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.):	Etikett
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.):	ca.24 Scheiben à ca. 12,5g
gewichtvariable Ware	Nein
Nettogewicht [g]: 300	Bruttogewicht [g]: 328
ggf. Abtropfgewicht [g]:	bei Produkten mit Abtropfgewicht: Behältnisvolumen [ml]:
Taragewicht [g]:	28
Maße [mm]:	Länge 240 / Breite 200 / Höhe 20
größte Oberfläche Verpackung in cm²:	480
Verpackungsart: Aromaschutzverpackung	Verpackungsmaterial und Recyclingcode: OF: 40 µ OPP/50 µ Coexfolie mit EVOH-Barriere und PE-Siegelschicht, wiederverschließbar / UF: 450 µ APET weiß, geschäumt/ 50 µ PE-Coexfolie mit PE-Siegelschicht / nicht recyclefähig

Sonstige Verpackungselemente (z.B. Verschluss, Etikett, Inlays, etc.): Material inkl. Recyclingcode	Etikett / Thermo Papier FSC Mix, nicht recyclefähig
die Anforderungen für die freiwillige Angabe des EWG-Zeichens „e“ sind erfüllt	Ja
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf die Umverpackung	Nein
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf den Basisartikel in der Umverpackung	Ja

4. Beschreibung

Aussehen	porig, nach Art einer Brühwurst
Geruch / Geschmack	fleischig und würzig
Konsistenz / Textur	schnittfest, produktspezifisch
ggf. Sensorik nach Zubereitung	
physikalischer Zustand z.B. aufgetaut, pulverisiert, konzentriert	

5. Produktspezifische Parameter

Parameter zur Zusammensetzung aus den produktspezifischen Vorschriften bzw. gemäß der Verkehrsauffassung, einschließlich Zusatzstoffe

Rechtsvorgabe / Quelle	Parameter	Grenzwert / Mindestgehalt / Höchstgehalt
	pH-Wert	
	a _w -Wert	
Leitsatz: 1.2.1		
für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs		
Konjakwurzel	Konjak	10g/kg

6. Verwendete Rohstoffe

in absteigender Reihenfolge bezogen auf die Menge Mengenangaben: im Rahmen der Wahrung des Rezepturgeheimnisses sind ca.-Angaben möglich / ab <2 % ist die Angabe „<2“ möglich			
Rohstoff / Zutat	E-Nummer	Menge [%]	Herkunft
Trinkwasser			Deutschland
Rapsöl			Europa, Ukraine, Australien
Verdickungsmittel: Carrageen	E407		Italien, Dänemark
Xanthan	E415		Italien
Konjak	E425		Italien
Sonnenblumenprotein		2%	Italien
Dextrose			Deutschland, Italien
Maisstärke			Italien
Speisesalz			Niederlande
Würze (Raps-/Maishydrolysat)			Deutschland

Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure Natriumascorbat	E300 E301		Italien China
Gewürze			Guatemala, Nigeria, Indonesien, Polen, Deutschland, Vietnam, Brasilien, Indien, Ägypten
Glukosesirup			Italien
natürliche Aromen			Indien, Deutschland
Süßkartoffelkonzentrat			Italien
Säuerungsmittel: Citronensäure	E330		Italien, China
Farbstoff: Beta - Carotin Kartoffelstärke	E160a		Deutschland Frankreich

7. Verzeichnis der Zutaten

Zutatenverzeichnis für das Produkt erforderlich	Ja
Angabe des Verzeichnisses der Zutaten wie für die Kennzeichnung gefordert; inkl. Hervorhebung allergener Zutaten in GROSSBUCHSTABEN, QUID im Verzeichnis der Zutaten, Nano. Für die E-Nummern ist der Name des Lebensmittelzusatzstoffes anzugeben.	
QUID bezogen auf das Endprodukt – „100g Produkt werden hergestellt aus xxx g Rohware“	
Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl, Verdickungsmittel: Carrageen (E407), Xanthan (E415), Konjak (E425); Sonnenblumenprotein (2%), Dextrose, Maisstärke, Speisesalz, Würze (Raps-/Maishydrolysat), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300), Natriumascorbat (E301); Gewürze, Glukosesirup, natürliche Aromen, Süßkartoffelkonzentrat, Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); Farbstoff: Beta - Carotin (E160A); Kartoffelstärke.	
Kann Spuren von  enthalten.	

8. Eingesetzte pflanzliche Fette und Öle

Fette und Öle werden eingesetzt	Ja
Eingesetzte Fette und Öle (einschließlich pflanzlicher Herkunft)	Härtung
Rapsöl	ohne Härtung
	Wählen Sie ein Element aus.
	Wählen Sie ein Element aus.

9. Allergene

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden	Als Spur** vorhanden
<i>Die jeweilige spezifische Zutat ist im Verzeichnis der Zutaten zu benennen.</i>		
Glutenhaltiges Getreide* namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon; Emmer, Einkorn, Triticale, Grünkern	Nein	Nein
Krebstiere* z.B. Krebse, Shrimps, Langusten, Hummer etc.	Nein	Nein
Eier* alle Eiarten, z.B. Hühnerei, Wachtelei, Gänseei	Nein	Nein

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden	Als Spur** vorhanden
<i>Die jeweilige spezifische Zutat ist im Verzeichnis der Zutaten zu benennen.</i>		
Fische* alle Fischarten	Nein	Nein
Erdnüsse *	Nein	Nein
Soja*	Nein	Nein
Milch* einschließlich Laktose alle Milchsorten, z.B. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Büffelmilch	Nein	Nein
Schalenfrüchte / Nüsse* namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Nein	Nein
Sellerie*	Nein	Nein
Senf*	Nein	Nein
Sesamsamen*	Nein	Nein
Schwefeldioxid / Sulfite In Konzentrationen von mehr als 10 mg pro kg/Liter im zubereiteten / verzehrfertigen Produkt	Nein	Nein
Lupinen*	Nein	Nein
Weichtiere* alle Weichtiere, z.B. Muscheln, Austern, Meeres-schnecken, Tintenfische, Landschnecken (Weinberg-)	Nein	Nein

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

**unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen werden als Spur bezeichnet

10. Nährwertdeklaration

Nährwertdeklaration ist für das Produkt erforderlich	Ja
Anzahl der enthaltenen Portionen:	■

Zur Nährwerttabelle

Spalte 1	Nährwerte pro 100 g / 100 ml Pflichtangabe; je nach Produkt bezogen auf den Zustand wie verkauft/unzubereitet, abgetropft
Spalte 2-4	Nährwerte pro 100 g / 100 ml mögliche freiwillige Ergänzung, z.B. bei Speiseeis Angabe „je 100 g“ und „je 100 ml“, bei z.B. Kartoffelpüreepulver Angabe „zubereitet“ oder bei Artikeln mit mehreren nährwertkennzeichnungspflichtigen Komponenten (Mischkartons)
Nährwertangabe auf dem Etikett: <i>Die Werte sind gemäß Leitlinie zu runden.</i> <i>Relevante Werte: siehe farbliche Kennzeichnung in der untenstehenden Tabelle.</i>	
Nährwertberechnung: <i>Berechnung der Energie mit gemäß Leitlinie gerundeten Werten (es sind alle spezifischen Nährstoffe zu berücksichtigen, für die ein Umrechnungsfaktor vorliegt)</i>	

AUSNAHME: Bei Angaben <0,5 / <0,1 ist in der Spezifikation der „echte Wert“ (z.B. 0,2) anzugeben. Mit diesem ist auch die Energie zu berechnen.

Produktspezifische Sonderregelungen bleiben vorbehalten. Für Nahrungsergänzungsmittel und Mineralwasser sind andere Angaben zu machen.

Spalte	1	2	3	4
Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro 100 g	pro 100 g	Wählen Sie ein Element aus.
	wie gekauft	wie gekauft	wie gekauft	Wählen Sie ein Element aus.
Energie	735 [kJ] / 178 [kcal]	[kJ] / [kcal]	[kJ] / [kcal]	[kJ] / [kcal]
Fett [g]	15 (15,2)			
- davon gesättigte Fettsäuren (FS) [g]	1,2			
- davon einfach ungesättigte FS [g]				
- davon mehrfach ungesättigte FS [g]				
Kohlenhydrate [g]	2,6			
davon:				
- davon Zucker [g]	0,8			
- davon mehrwertige Alkohole [g]				
- davon Stärke [g]				
Ballaststoffe [g]	5,0			
Eiweiß [g]	5,2			
Salz [g]	1,9			
weitere zur Energie-Wert-Berechnung relevante Angaben				
Salatrim [g]				
Ethylalkohol [g]				
Organische Säuren [g]				
Erythriol [g]				

Vitamine, Mineralstoffe / weitere Nährstoffe außerhalb der Nährwerttabelle (z.B. Omega3-Fettsäuren)				
Durchschnittliche Nährwerte	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	% RI* Wählen Sie ein Element aus.**	% RI* pro Portion/Verzehreinheit***
	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
*RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) ** freiwillige Angabe für die Makronährstoffe; verpflichtende Angabe bei Vitaminen und Mineralstoffen; Referenzmengen siehe LMIV Anhang XIII ***freiwillige Angabe				

11. Weitere Pflichtkennzeichnungselemente

u.a. Warnhinweise, produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente

Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	Nein
ggf. Nennung der bestrahlten Zutat:	
Schutzatmosphäre	Ja
technisch hergestelltes Nanomaterial wird eingesetzt	Nein
Eingesetztes Nanomaterial	Kennzeichnung im Verzeichnis der Zutaten
Weitere Pflichtkennzeichnungselemente sind erforderlich	Nein
Erforderliches Kennzeichnungselement	Quelle / Bemerkung

12. Haltbarkeit, Aufbewahrung, Verwendung

Haltbarkeit, Aufbewahrung und Restlaufzeit

Haltbarkeitsdatum erforderlich	Ja
☒ „Mindestens haltbar bis“ TT.MM.JJJJ	☐ „zu verbrauchen bis“ TT.MM.JJJJ
☐ „Mindestens haltbar bis Ende“	Wählen Sie ein Element aus.
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung :	Karton: MHD auf dem Karton-Etikett Satte: MHD auf dem Satten-Etikett
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels :	Oberbahnetikett
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Einzelportion :	
ggf. erforderliche Aufbewahrungstemperatur:	bei max. +7 [°C]
ggf. Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen:	
ggf. Lagerbedingungen und Aufbrauchfrist nach dem Öffnen:	
Restlaufzeit ab Produktionsdatum:	23 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung:	18 Tage

Tiefgekühlte Lebensmittel

Produkt wird tiefgekühlt abgegeben	Nein
Lagerdauer im Kühlschrank:	Kühlschranktemperatur: [°C]
Lagerdauer im *-Fach (-6°C):	Lagerdauer im **-Fach (-12°C):
	Lagerdauer im ***-Fach (-18°C):
Auftauhinweis:	

Einfrierdatum

Einfrierdatum erforderlich	Nein
Art des Aufdrucks:	Wählen Sie ein Element aus.
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung :	Karton: Satte:
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels :	

Loskennzeichnung

Loskennzeichnung erforderlich	Ja
ggf. Losnummer-Format:	8-stellig = XXXXXXXX
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung :	
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels :	Oberbahnetikett

13. Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fleisch & Fisch

Herkunftsangaben bei Fleisch

für das Produkt zutreffend	Nein
Herkunftsland:	

Detaillierte Angaben zur Fleischherkunft sind gemäß den rechtlichen Vorgaben zur Fleischkennzeichnung auf dem Etikett vorzunehmen.

Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fisch

für das Produkt zutreffend	Nein	
Wissenschaftlicher lateinischer Name:		
☐ aus Meeresfischerei	FAO Fanggebiet: 	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
☐ in Aquakultur gewonnen	Produktionsland: 	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
☐ aus Binnenfischerei	Name des Gewässers und des Landes: 	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
Fanggerätekategorie /- methode:		variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.

14. Novel Food

Novel Food wird eingesetzt	Nein
Eingesetztes Novel Food	Erforderliche Kennzeichnung

15. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

aus GVO hergestellte Zutaten werden eingesetzt	Nein
Auslobung „ohne Gentechnik“ für Deutschland möglich	Nein
Grenzwert von 0,9 % für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO wird eingehalten	Ja
Eingesetztes GVO / unvermeidbare Beimischung	Erforderliche Kennzeichnung

16. Besondere Auslobungen

Nachfolgende Auslobungen sind möglich:

☒ glutenfrei	max. 20 mg / kg Gluten
☐ sehr geringer Glutengehalt	max. 100 mg / kg Gluten
☒ laktosefrei	Laktosegehalt <0,1 g Laktose pro 100 g / 100 ml
☐ halal	Islamisch-rituellen Diätvorschriften entsprechend
☐ kosher	Jüdisch-rituellen Diätvorschriften entsprechend
☐ vegetarisch*	Ohne Fleisch, Fisch oder andere tierische Produkte (mit Ausnahme von Milch, Eiern und Erzeugnissen von Bienen, deren Bestandteilen und daraus gewonnenen Erzeugnissen)
☒ vegan*	Ohne Milchprodukte und tierische Inhaltsstoffe
*nach den Begriffsbestimmungen der deutschen „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“	
Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben Health Claims	Voraussetzung für die Angabe
☐	☐
☐	☐

17. Weitere freiwillige Angaben

Freiwilliges Kennzeichnungselement	Quelle / Anmerkung
Wiederverschließbar	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐

18. Pflichtkennzeichnung bei loser Ware

Erfasst wird die Abgabe loser Ware in Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Zusatzstoffe / Aromen

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten	Ja
Aroma / Aromen enthalten	Ja
Wenn JA – Wortlaut der Kenntlichmachung:	E- Nummer
☒ mit Farbstoff	E160a
Warnhinweis für die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 ☐ Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	☐
☐ mit Konservierungsstoff / konserviert	☐
☒ mit Antioxidationsmittel	E300, E301
☐ mit Nitritpökelsalz	☐
☐ mit Nitrat	☐
☐ mit Nitritpökelsalz und Nitrat	☐
☒ mit Geschmacksverstärker	Würze (Raps-/Maishydrolysat)
☐ geschwärzt (bei Oliven)	☐

☐ gewachst (bei frischem Obst / Gemüse)	
☐ mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)	
☐ mit Süßungsmittel(n)	
☐ auf der Grundlage von ... (bei Tafelsüßen)	
☐ enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam)	
☐ Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	
☐ chininhaltig (Aroma Chinin)	
☐ Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen	Koffeingehalt: [mg/100 ml]

Weitere Pflichtangaben

Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	siehe Punkt 13
gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	siehe Punkt 17
Allergene	
Herkunfts- und Produktionsangabe bei Fleisch und Fisch	ggf. siehe Produktetikett
produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente bei loser Abgabe	Nein
ggf. anzugebende Kennzeichnungselemente	

Zubereitungsempfehlung

19. Gebrauchsanleitung / Zubereitungsempfehlung

Zubereitungsart 1:	verzehrfertig
Formulierung der Zubereitungsmethode 1:	
ggf. Zubereitungsart 2:	
ggf. Formulierung der Zubereitungsmethode 2:	
ggf. weitere Zubereitungsarten:	
ggf. Formulierung weiterer Zubereitungsmethoden:	