

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen	erstellt:	23.07.2025 KST
Version:	5	Seite 1 von 8	geprüft:
Titel:	Spezifikation Kichererbsen Miso	freigegeben:	23.07.2025 KST

Artikeldaten / product dates

Produktbezeichnung <i>product name</i>	Bio Kichererbsen Miso <i>Organic chickpea miso</i>
Gebinde <i>packaging</i>	190g Glas & 4kg PE Bag
Herkunftsland <i>Country of origin</i>	Austria
Zolltarifnummer <i>Costums tariff number</i>	21039090
Produktbeschreibung <i>product description</i>	<p>Natürlich fermentiertes Miso in traditioneller <i>tsubu miso</i> Qualität aus Kichererbsen und Rollgerste. Der Geschmack besticht durch eine kräftige, Umami-Aromatik.</p> <p>Das Produkt wird fermentiert und anschließend gereift, durch eine Pasteurisation wird der Prozess der Reifung gebremst. Während der Lagerung bei Raumtemperatur reift das Miso langsam weiter. Die Farbe ändert sich dadurch langsam von hellbraun / beige hin zu einem dunkleren Braun. Je dunkler des zu intensiver ist das Miso im Geschmack.</p> <p><i>Naturally fermented miso in traditional tsubu miso quality made from chickpeas and pearl barley. The taste is characterized by a strong, umami aroma.</i></p> <p><i>The product is fermented and then matured; the maturing process is slowed down by pasteurization. The miso continues to mature slowly during storage at room temperature. The color slowly changes from light brown / bend to a darker brown. The darker the color, the more intense the taste of the miso.</i></p>
Zutaten <i>Ingredients</i>	Wasser, Kichererbsen*, ROLLGERSTE*, Salz unjodiert. <i>Water, chickpeas*, peeled BARLEY*, non-iodized salt.</i> * Aus biologischer Landwirtschaft / <i>from organic agriculture</i>
Zubereitungsempfehlung <i>Preparation recommendation</i>	Miso am Ende des Kochvorganges zum Würzen in die Speise einrühren. Das Produkt ist verzehrfertig. <i>Stir the miso into the food at the end of the cooking process for seasoning. The product is ready to eat.</i>
Produktzertifizierungen <i>Product certifications</i>	EU BioVO (AT-BIO-301) österreichische Landwirtschaft, Austrian Agricultur BIO AUSTIRA BIO AUSTRIA Vegan BIO AUSTRIA, EU BioVO, AMA Genussregion Österreich
Verbrauchergruppen <i>Consumer groups</i>	Das Produkt für den allgemeinen Verzehr bestimmt <i>Product intended for general consumption</i>
Lagerbedingungen <i>Storage conditions</i>	Vor Wärme geschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt und gut verschlossen aufbewahren und bald verbrauchen. <i>Store away from heat. Once opened, keep refrigerated and tightly closed and consume soon.</i>

hat formatiert: Schriftart: Fett

GENUSSKOARL BRINGT WÜRZE INS LEBEN	Ablage DLS:	QM-Spezifikationen	erstellt:	23.07.2025 KST	
	Version:	5	Seite 2 von 8	geprüft:	23.07.2025 KST
	Titel:	Spezifikation Kichererbsen Miso	freigegeben:	23.07.2025 KST	

Mindesthaltbarkeit <i>Shelf life</i>	12 Monate bei der Abfüllung. <i>12 months for bottling.</i>
Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung an Händler <i>Minimum shelf life upon delivery to retailers</i>	Minimum 8 Monate bei Anlieferung wenn nicht anders vereinbart. <i>Minimum 8 months from delivery unless otherwise agreed.</i>

Sensorische Beschreibung² / sensory description²	
Aussehen / Farbe / Form: <i>appearance / colour / form:</i>	Braune, stückige, feuchte Paste mit sichtbaren Streifen der Gersten Spelzen
Geschmack / Geruch: <i>taste / smell:</i>	Herzhafter umami Geschmack, leicht salzig mit leichter Kakau Note im Abgang <i>Hearty umami taste, slightly salty with a light cocoa note in the finish</i>
Struktur / Konsistenz: <i>structure / consistency:</i>	Cremiger Teig mit kleinen weichen Kichererbsen- und geschälter Gerste Stückchen. <i>Creamy past with small soft junks of chickpea and peeled barley</i>
Fremndbestandteile <i>total amount of foreign matter (animal, mineral, plant)</i>	Keine <i>none</i>

² es handelt sich um ein Naturprodukt und je nach Herkunft und Erntejahr können Abweichungen in Aussehen (Form, Farbe) entstehen. *This is a natural product and deviations in the appearance (shape, colour) may occur depending on origin and the year of harvest.*

Chemisch / physikalische Werte (Durchschnittswerte je 100g / ml) <i>chemical / physical values (average per 100g / ml)</i>		
<i>Analyse / analysis</i>	Einheit / unit	Wert / value
pH Wert	-	< 4,8
aW Wert	-	< 0,85

Nährwertangaben³ / nutritional values³		
<i>Brennwert / energy value:</i>	kcal/100g	641 kJ
	<i>kJ/100g</i>	151 kcal
Fett / fat:	g/100g	1,46 g
davon gesättigte Fettsäuren: thereof saturated fatty acids:	g/100g	0,42 g
Kohlenhydrate / carbohydrates:	g/100g	26 g
davon Zucker / thereof sugar:	g/100g	0 g
Eiweiß / protein:	g/100g	6,3
Salz / salt:	g/100g	8 g

³ es handelt sich um ein Naturprodukt, je nach Herkunft und Erntejahr können Abweichungen in der Beschaffenheit (Nährwerte) entstehen. Sie basieren auf Daten aus Analysen oder aus einschlägiger Fachliteratur. *This is a natural product and depending on the origin and harvest year deviations in the quality (nutritional values) may arise. They are based on data from analyses or relevant specialist literature.*

Mikrobiologische Parameter⁴ / microbiological parameters⁴		
GKZ / total plate count:	KbE/CFU pro g	1000
E.Coli / E.coli:	KbE/CFU pro g	0
Bacillus cereus / bacillus cereus:	KbE/CFU pro g	Max. 1000

GENUSSKOARL BRINGT WÜRZE INS LEBEN	Ablage DLS:	QM-Spezifikationen	erstellt:	23.07.2025 KST	
	Version:	5	Seite 3 von 8	geprüft:	23.07.2025 KST
	Titel:	Spezifikation Kichererbsen Miso		freigegeben:	23.07.2025 KST

Schimmel / moulds:	KbE/CFU pro g	0
Salmonellen / salmonella:	KbE/CFU pro g	nicht nachweisbar in 125g / neg. in 125g

⁴ nach DGHM Richt- und Warnwerte i.d.g.F. und gem. VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel. KbE = Kolonien bildende Einheiten pro g / *According to the guideline and warning values of the DGHM in the current valid version and in accordance with Regulation (EC) No. 2073/2005 as amended on the microbiological criteria for foodstuffs.* CFU = colony forming units

Diätische Eigenschaften <i>dietary properties</i>		
-	Ja / yes	das Produkt ist vegan / the product is vegan
-	Ja / yes	das Produkt ist vegetarisch / the product is vegetarian
Nein / no	-	das Produkt ist glutenfrei / the product ist glutenfree

Zusatzstoffe / <i>additives</i>		
Kategorie (Kennzeichnung Produktschild): <i>category (marking on product label)</i>	Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen / <i>declaration of additives subject to labelling</i>	
	<i>Ist im Produkt enthalten / is contained in the product</i>	<i>E-Nummer, Type / e-number, type</i>
Farbstoffe / colorants:	Nein / no	-
Konservierungsmittel / preservatives:	Nein / no	-
Antioxidationsmittel / antioxidants:	Nein / no	-
Geschmacksverstärker / flavour enhancers:	Nein / no	-
Süßungsmittel / sweeteners:	Nein / no	-
Wachse / waxes:	Nein / no	-
Phosphate / phosphates:	Nein / no	-
Schwefel / sulphur:	Nein / no	-

Höchstwerte für Rückstände von Pestiziden <i>maximum values for pesticides residues</i>
Die in EU-Verordnung Nr. 396/2005 i.d.g.F. genannten Höchstgehalte werden eingehalten, <i>The maximum levels, stated in regulation (EC) No 396/2005 as amended from time to time, are not exceeded.</i>

Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln <i>maximum levels for certain contaminants in foodstuffs</i>
Die in EU-Verordnung Nr. 1881/2006 i.d.g.F. genannten Höchstgehalte werden eingehalten, <i>The maximum levels, stated in regulation (EC) No 1881/2006 as amended from time to time, are not exceeded</i>

Status GMO / <i>GMO status</i>
Wir handeln keine gentechnisch veränderten Organismen (GMO) oder daraus hergestellte Produkte. Dieses Produkt ist somit nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel. <i>Im Falle von Kontaminationen mit GMO gelten die entsprechenden Bestimmungen der EU: We do not handle any genetically-modified organisms (GMO) or products manufactured from these. This product is thereby not subject to marking within the meaning the Ordinance (EG) No. 1829/2003 and (EG) No.</i>

GENUSSKOARL

BRINGT WÜRZE INS LEBEN

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen	erstellt:	23.07.2025 KST	
Version:	5	Seite 4 von 8	geprüft:	23.07.2025 KST
Titel:	Spezifikation Kichererbsen Miso	freigegeben:	23.07.2025 KST	

1830/2003 regarding genetically modified food and feed. In the case of contaminations with GMO, the relevant provisions of the EU will apply.

Bio-Lebensmittel / organic foodstuff

Bio-Lebensmittel erfüllen die Vorgaben der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 und werden unter Einhaltung dieser erzeugt. Die Kontrolle erfolgt durch die Austria Bio Garantie (AT-BIO-301).

Organic foodstuffs fulfil the requirements of Regulations (EC) No. 834/2007 and No. 889/2008 and are produced in compliance with them. The inspection is carried out by Austria Bio Garantie (AT-BIO-301).

Bestrahlung / irradiation

Es werden keine bestrahlten Rohstoffe eingesetzt. Während der Herstellung, Behandlung und Lagerung wird das Produkt keiner Bestrahlung unterzogen.

Raw material wasn't treated by ionizing. During the production, treatment, and storage the product is not subjected to any ray treatment.

HACCP

Die Produkte werden nach dem Standard der Guten Herstellungspraxis (GHP) und nach einem auditierten HACCP-System (gemäß der VO (EG) Nr. 852/2004) verarbeitet. Trotz sorgfältiger Kontrollen und Vereinbarungen kann es zu geringfügigen Abweichungen zu dieser Produktbeschreibung kommen.

Die Rückverfolgbarkeit wird Gem. VO (EG) 178/2002 idgF über die Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist die Los- bzw. Identnummer.

Bei der Genusskoarl GmbH verarbeitete Artikel sind im Rahmen der gegebenen technischen Möglichkeiten von Fremdbestandteilen befreit.

Die Firma ist nach dem IFS FOOD Progress V3 Intermediate Level (International Featured Standard) auditiert und nach ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziert

The products are processed in accordance with the Good Manufacturing Practice (GMP) standard and an audited HACCP system (in accordance with Regulation (EC) No. 852/2004). Despite careful controls and agreements, there may be slight deviations from this product description.

Traceability is defined in accordance with Regulation (EC) 178/2002 as amended on food safety and laying down procedures in matters of food safety. The best-before date is the lot or identification number.

Articles processed by Genusskoarl GmbH are free of foreign components as far as technically possible by the given equipment.

The company is audited according to IFS FOOD Progress V3 Intermediate Level (International Featured Standard) and certified after ISO 9001, ISO 14001 and EMAS.

Die Produkte werden nach dem Standard der Guten Herstellungspraxis (GHP) und nach einem auditierten HACCP-System (gemäß der VO (EG) Nr. 852/2004) verarbeitet. Trotz sorgfältiger Kontrollen und Vereinbarungen kann es zu geringfügigen Abweichungen zu dieser Produktbeschreibung kommen.

Die Rückverfolgbarkeit wird Gem. VO (EG) 178/2002 idgF über die Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist die Los- bzw. Identnummer.

Bei der Genusskoarl GmbH verarbeitete Artikel sind im Rahmen der gegebenen technischen Möglichkeiten von Fremdbestandteilen befreit.

Die Firma ist nach dem IFS FOOD Progress V3 Intermediate Level (International Featured Standard) auditiert.

GENUSSKOARL

BRINGT WÜRZE INS LEBEN

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen	erstellt:	23.07.2025 KST	
Version:	5	Seite 5 von 8	geprüft:	23.07.2025 KST
Titel:	Spezifikation Kichererbsen Miso	freigegeben:	23.07.2025 KST	

The products are processed in accordance with the Good Manufacturing Practice (GMP) standard and an audited HACCP system (in accordance with Regulation (EC) No. 853/2004). Despite careful controls and agreements, there may be slight deviations from this product description.

Traceability is defined in accordance with Regulation (EC) 178/2002 as amended on food safety and laying down procedures in matters of food safety. The best before date is the lot or identification number.

Articles processed by Genusskoarl GmbH are free of foreign components as far as technically possible by the given equipment.

The company is audited according to IFS FOOD Progress V3 Intermediate Level (International Featured Standard).

GENUSSKOARL

BRINGT WÜRZE INS LEBEN

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen	erstellt:	23.07.2025 KST	
Version:	5	Seite 6 von 8	geprüft:	23.07.2025 KST
Titel:	Spezifikation Kichererbsen Miso	freigegeben:	23.07.2025 KST	

Herstellung, Kennzeichnung, Verpackung und Transport

manufacture, identification, packaging and transport

Das Produkt entspricht den gültigen EU-Richtlinien in Bezug auf Herstellung, Kennzeichnung und Transport. Die Primärverpackung entspricht der VO (EG) 1935/2004 idgF und Richtlinie EG 2023/2006 sowie VO (EG) 10/2011 der über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte entsprechen der EU-Entwaldungsverordnung 2023/1115.

Die Verpackung ist über die ARA-Lizenznummer 21646 in Österreich und die LUICD DE5559293694619-V in Deutschland entpflichtet.

The product complies with the applicable EU directives with regard to production, labelling and transport. The primary packaging complies with Regulation (EC) 1935/2004 as amended and Directive EC 2023/2006 and Regulation (EC) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs, as amended. The products comply with EU deforestation regulation 2023/1115.

The packaging is exempt from the obligation to dispose of waste via the ARA licence number 21646 in Austria and LUICD DE5559293694619-V in Germany.

Spezifikationserstellung

Preparation of the specification

Die in dieser Produktspezifikation enthaltene Informationen beruhen auf langjährigen Erfahrungswerten und wurden mit Hilfe von Fachliteratur nach unserem besten Gewissen erstellt. Eigenschaften oder die Eignungen für sonstige Verwendungsfälle kann daraus nicht abgeleitet werden. Verarbeiter und Anwender sind durch unsere Angaben nicht von eigenen Untersuchungen und Eignungsprüfungen entbunden. Zusätzliche oder andere spezifische Anforderungen für sonstige Verwendungsfälle müssen individuell kommuniziert und festgelegt werden. Kundenspezifische Abweichungen von den Spezifikationen müssen schriftlich dokumentiert sein.

The information contained in this product specification is based on many years of experience and has been compiled to the best of our knowledge with the aid of specialist literature. Properties or suitability for other applications cannot be derived from it. Processors and users are not released by our information from carrying out their own investigations and suitability tests. Additional or other specific requirements for other applications must be communicated and defined individually. Customer-specific deviations from the specifications must be documented in writing.

GENUSSKOARL

BRINGT WÜRZE INS LEBEN

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen	erstellt:	23.07.2025 KST	
Version:	5	Seite 7 von 8	geprüft:	23.07.2025 KST
Titel:	Spezifikation Kichererbsen Miso	freigegeben:	23.07.2025 KST	

Einzelgebilde / Single Unite					Verpackungseinheit [VPE] / Packaging unit [PU]			VPE pro Lage / PU per layer		VPE Pro Palette / PU per pallet	
Gebindeart / Packaging type	Netto Füllmenge / Net filling quantity	Brutto Gewicht / Gross weight	Artikelnr. / Article no.	GITN	Gebinde pro VPE / Unites per PU	Artikelnr. / Article no.	GITN	Stück / items	Gewicht / weight	Stück / items	Gewicht / weight
Glas	190 g	345 g	HW-00007	9120081090224	6	HW-00065	9120081090279	36	79,20 kg	360	817 kg
PE-Beutel	4 kg	4,05 kg	HW-00042	9120081090415	-	-	-	29	117,45	145	612,25 kg

Ablage/DLS:	QM-Spezifikationen	erstellt:	23.07.2025 KST
Version:	5	Seite 8 von 8	geprüft:
			23.07.2025 KST
Titel:	Spezifikation Kichererbsen Miso	freigegeben:	23.07.2025 KST

Allergene	In der Rezeptur enthalten / includes in the recipe		Mögliche Spuren enthalten / May contain traces of		Im Betrieb verarbeitet / as Ingredients in the production site	
	Ja / Yes	Nein / No	Ja / Yes	Nein / No	Ja / Yes	Nein / No
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse / Cereals and products containing gluten-products	JA	-	-	-	JA	-
Krebstiere u. -erzeugnisse / Crustaceans and products	-	Nein	-	Nein	-	Nein
Eier u. -erzeugnisse / Eggs and egg products	-	Nein	-	Nein	-	Nein
Fisch u. -erzeugnisse / Fish and fish products	-	Nein	-	Nein	JA	-
Erdnüsse u. -erzeugnisse / Peanuts and peanut products	-	Nein	-	Nein	JA	-
Soja u. -erzeugnisse / Soy and soy products	-	Nein	-	Nein	JA	-
Milch u. -erzeugnisse / Milk and milk products	-	Nein	-	Nein	-	Nein
Schalenfrüchte (z.B Nüsse) u. -erzeugnisse / Nuts and nut products	-	Nein	-	Nein	JA	-
Sellerie u. -erzeugnisse / Celery and celery products	-	Nein	-	Nein	JA	-
Senf u. -erzeugnisse / Mustard and mustard products	-	Nein	-	Nein	JA	-
Sesamsamen u. -erzeugnisse / Sesame seeds and products	-	Nein	-	Nein	-	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg/L, also SO₂ angegeben / Sulphur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10 mg / kg or 10 mg/L, i.e. SO ₂ indicated	-	Nein	-	Nein	-	Nein
Lupine und -erzeugnisse / Lupin and lupin products	-	Nein	-	Nein	Ja	-
Weichtiere und -erzeugnisse / Molluscs and mollusc products	-	Nein	-	Nein	-	Nein

Im Rahmen der Erstellung des HACCP Konzeptes werden die relevanten Allergene identifiziert und hier ausgelobt. Die Spurenkennzeichnung stützt sich hier auf die WHO / FAO „Risk assessment of food allergens“ [2022] mit den darin definierten Grenzwerten für Allergenproteine.
As part of the HACCP concept the relevant allergens are identified. The trace labelling is based on the WHO / FAO “Risk assessment of food allergens” [2022] with the limit values for allergen proteins defined therein.