

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen		erstellt:	17.10.2024 KST
Version:	4 (ersetzt 3)	Seite 1 von 8	geprüft:	17.10.2024 KST
Titel:	Spezifikation Bio-Sojasauce		freigegeben:	17.10.2024 KST

Artikeldaten / product dates				
Produktbezeichnung <i>product name</i>	Bio-Sojasauce Organic-soy sauce			
Gebinde <i>packaging</i>	250 ml, 5 l, 1000 l			
Herkunftsland <i>country of origin</i>	Österreich Austria			
Zolltarifnummer <i>costoms tariff number</i>	21 03 1000			
Produktbeschreibung <i>product description</i>	Traditionell gebraute Shoyu-Sojasauce, angebaut & gebraut in Österreich, glutenfrei, biologisch, <i>Traditionally brewed shoyu soy sauce, cultivated & brewed in Austria, gluten-free, organic.</i>			
Zutaten <i>ingredients</i>	Wasser, Sojabohnen*, Weizen*, Salz unjodiert <i>Water, soybeans*, wheat*, non-iodized salt</i> * aus 100% österreichischer biologischer Landwirtschaft / from 100% Austrian organic farming			
Zubereitungsempfehlung <i>preparation recommendation</i>	Das Produkt ist verzehrfertig. <i>The product is ready to eat.</i>			
Produktzertifizierungen <i>product certifications</i>	EU BioVO (AT-BIO-301) österreichische Landwirtschaft, Austrian Agricultur BIO AUSTRIA BIO AUSTRIA Vegan Donau Soja / Europe Soy			
Verbrauchergruppen <i>consumer groups</i>	Das Produkt kann auch von empfindlichen Verbrauchergruppen wie Kindern, Schwangeren und Stillende verzehrt werden. Es ist auf eine ausgewogene Ernährung zu achten. Es ist explizit ausgelobt für eine glutenfreie Ernährung. Jede Charge wird durch ein akkreditiertes externes Labor analysiert. <i>The product can also be consumed by sensitive consumer groups such as children, pregnant women and nursing mothers. Care should be taken to ensure a balanced diet. It is explicitly labelled for a gluten-free diet. Each batch is analysed by an accredited external laboratory.</i>			
Lagerbedingungen <i>storage conditions</i>	Vor Wärme geschützt lagern. Aufrecht stehend lagern. Nach dem Öffnen gekühlt und gut verschlossen aufbewahren und bald verbrauchen. <i>Store away from heat. Store in an upright position.</i> <i>Once opened, keep refrigerated and tightly closed and consume soon.</i>			
Mindesthaltbarkeit <i>shelf life</i>	18 Monate <i>18 Months</i>			
Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung an Händler <i>minimum shelf life upon delivery to retailers</i>	12 Monate <i>12 Months</i>			

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen		erstellt:	17.10.2024 KST
Version:	4 (ersetzt 3)	Seite 2 von 8	geprüft:	17.10.2024 KST
Titel:	Spezifikation Bio-Sojasauce		freigegeben:	17.10.2024 KST

Sensorische Beschreibung² / sensory description²

Aussehen / Farbe / Form: appearance / colour / form:	Dunkelbraune klare Flüssigkeit <i>Dark brown clear liquid</i>
Geschmack / Geruch: taste / smell:	Umami-salzig mit fruchtigen Noten, arttypischer Sojasaucen Geschmack <i>Umami-salty with fruity notes, typical soy sauce taste</i>
Struktur / Konsistenz: structure / consistency:	Flüssig <i>Liquid</i>
Fremdbestandteile total amount of foreign matter (animal, mineral, plant)	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)

chemical / physical values (average per 100g / ml)

Analyse / analysis	Einheit / unit	Wert / value
pH-Wert	-	<4,6
aW-Wert / water activity	-	<0,85
Gluten / gluten	ppm	<20
Alkohol / alcohol	Vol%	<1,2

Nährwertangaben³ / nutritional values³

<i>Brennwert / energy value:</i>	kcal/ 100 ml	89
	kJ/ 100 ml	377
<i>Fett / fat:</i>	g/ 100 ml	1,2
<i>davon gesättigte Fettsäuren: there of saturated fatty acids:</i>	g/ 100 ml	0,2
<i>Kohlenhydrate / carbohydrates:</i>	g/ 100 ml	6,2
<i>davon Zucker / there of sugar:</i>	g/ 100 ml	0,5
<i>Eiweiß / protein:</i>	g/ 100 ml	9
<i>Salz / salt:</i>	g/ 100 ml	14

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.*

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen		erstellt:	17.10.2024 KST
Version:	4 (ersetzt 3)	Seite 3 von 8	geprüft:	17.10.2024 KST
Titel:	Spezifikation Bio-Sojasauce		freigegeben:	17.10.2024 KST

Mikrobiologische Parameter⁴ / microbiological parameters⁴

GKZ / total plate count:	KbE/CFU pro ml	<10 ⁵
E.Coli / E.coli:	KbE/CFU pro ml	<100
Bacillus cereus / bacillus cereus:	KbE/CFU pro ml	<10 ³
Schimmel / moulds:	KbE/CFU pro ml	<10 ⁴
Salmonellen / salmonella:	KbE/CFU pro ml	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 guidline 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 / dietary properties

	Ja / yes	das Produkt ist vegan / the product is vegan
	Ja / yes	das Produkt ist vegetarisch / the product is vegetarian
	Ja / yes	das Produkt ist glutenfrei gemäß EU-VO 41/2009 <i>the product is gluten-free in accordance with EU Regulation 41/2009</i>

Zusatzstoffe / additives

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild): <i>category (marking on product label)</i>	Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen / declaration of additives subject to labelling		
	<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

maximum values for pesticides residues

Die in EU-Verordnung Nr. 396/2005 i.d.g.F. genannten Höchstgehalte werden eingehalten.

The maximum levels, stated in regulation (EC) No 396/2005 as amended from time to time, are not exceeded.

Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

Die in EU-Verordnung Nr. 1881/2006 i.d.g.F. genannten Höchstgehalte werden eingehalten.

The maximum levels, stated in regulation (EC) No 1881/2006 as amended from time to time, are not exceeded

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen		erstellt:	17.10.2024 KST
Version:	4 (ersetzt 3)	Seite 4 von 8	geprüft:	17.10.2024 KST
Titel:	Spezifikation Bio-Sojasauce		freigegeben:	17.10.2024 KST

Status GMO / GMO status

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.

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. 1830/2003 regarding genetically modified food and feed. In 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.

EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) / EU Deforestation Regulation (EUDR)

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) - Verordnung (EU) 2023/1115. Die Einhaltung wird durch die Zertifizierung nach dem Donau Soja bzw. Europe Soya Standard sichergestellt, welche entwaldungsfreie Herkunft und vollständige Rückverfolgbarkeit garantiert.

The product complies with the requirements of the EU Deforestation Regulation (EUDR) Regulation (EU) 2023/1115. Compliance is ensured by certification according to the Danube Soya / Europe Soya Standard, which guarantees deforestation-free origin and complete traceability.

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) audiert 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.

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen		erstellt:	17.10.2024 KST
Version:	4 (ersetzt 3)	Seite 5 von 8	geprüft:	17.10.2024 KST
Titel:	Spezifikation Bio-Sojasauce		freigegeben:	17.10.2024 KST

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 and ISO 14001

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen		erstellt:	17.10.2024 KST
Version:	4 (ersetzt 3)	Seite 6 von 8	geprüft:	17.10.2024 KST
Titel:	Spezifikation Bio-Sojasauce		freigegeben:	17.10.2024 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. Alle 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. All 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. Die Eigenschaften 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.

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen		erstellt:	17.10.2024 KST
Version:	4 (ersetzt 3)	Seite 7 von 8	geprüft:	17.10.2024 KST
Titel:	Spezifikation Bio-Sojasauce		freigegeben:	17.10.2024 KST

Einzelgebinde <i>single Unite</i>					Verpackungseinheit [VPE] <i>packaging unit [PU]</i>			VPE pro Lage <i>PU per layer</i>		VPE Pro Palette <i>PU per pallet</i>	
Gebindeart/ <i>packaging type</i>	Netto Füllmenge <i>/net filling quantity</i>	Brutto Gewicht <i>/gross weight</i>	Artikelnr. <i>/article no.</i>	GITN	Gebinde pro VPE <i>/unites per PU</i>	Artikelnr. / <i>article no.</i>	GITN	Stück / <i>items</i>	Gewicht / <i>weight</i>	Stück / <i>items</i>	Gewicht / <i>weight</i>
Glasflasche / <i>glass bottle</i>	250 ml	454 g	HW-00011	9120081090330	6	HW-00092	9120081090347	42	119 kg	210	595 kg
PE-Kanister / <i>PE-canister</i>	5 l	5,8 kg	HW-00012	9120081090316	-	-	-	30	174 kg	90	522 kg
IBC	1000 l	1150 kg	-	-	-	-	-	-	-	1	1150 kg

Ablage DLS:	QM-Spezifikationen		erstellt:	17.10.2024 KST
Version:	4 (ersetzt 3)	Seite 8 von 8	geprüft:	17.10.2024 KST
Titel:	Spezifikation Bio-Sojasauce		freigegeben:	17.10.2024 KST

Allergen	In der Rezeptur enthalten / includes in the recipie	Mögliche Spuren enthalten / May contain traces of	Im Betrieb verarbeitet / as Ingrediens in the production site	
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse <i>cereals and products containing gluten-products</i>	Ja / Yes Glutenfrei / <i>gluten-free</i>	-	-	-
Krebstiere u. -erzeugnisse / crustaceans and products	-	Nein / No	-	Nein / No
Eier u. -erzeugnisse / eggs and egg products	-	Nein / No	-	Nein / No
Fisch u. -erzeugnisse / fish and fish products	-	Nein / No	-	Ja / Yes
Erdnüsse u. -erzeugnisse / peanuts and peanut products	-	Nein / No	-	Nein / No
Soja u. -erzeugnisse / soy and soy products	Ja / Yes	-	-	Ja / Yes
Milch u. -erzeugnisse / milk and milk products	-	Nein / No	-	Nein / No
Schalenfrüchte (z.B Nüsse) u. -erzeugnisse <i>nuts and nut products</i>	-	Nein / No	-	Ja / Yes
Sellerie u. -erzeugnisse / celery and celery products	-	Nein / No	-	Ja / Yes
Senf u. -erzeugnisse / mustard and mustard products	-	Nein / No	-	Ja / Yes
Sesamsamen u. -erzeugnisse / sesame seeds and products	-	Nein / No	-	Nein / No
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, also SO₂ angegeben <i>sulphur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/L, i.e. SO2 indicated</i>	-	Nein / No	-	Nein / No
Lupine und -erzeugnisse / lupin and lupin products	-	Nein / No	-	Ja / Yes
Weichtiere und -erzeugnisse / molluscs and mollusc products	-	Nein / No	-	Nein / No

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.