

GENUSSKOARL BRINGT WÜRZE INS LEBEN	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 product name	Bio-Sojasauce Organic-soy sauce
Gebinde packaging	250 ml, 5 l, 1000 l
Herkunftsland country of origin	Österreich Austria
Zolltarifnummer costums tariff number	21 03 1000
Produktbeschreibung product description	Traditionell gebraute Shoyu-Sojasauce, angebaut & gebraut in Österreich, glutenfrei, biologisch, Traditionally brewed shoyu soy sauce, cultivated & brewed in Austria, gluten-free, organic.
Zutaten ingredients	Wasser, Sojabohnen*, Weizen*, Salz unjodiert Water, soybeans*, wheat*, non-iodized salt * aus 100% österreichischer biologischer Landwirtschaft / from 100% Austrian organic farming
Zubereitungsempfehlung preparation recommendation	Das Produkt ist verzehrsfertig. The product is ready to eat.
Produktzertifizierungen product certifications	EU BioVO (AT-BIO-301) österreichische Landwirtschaft, Austrian Agricultur BIO AUSTIRA BIO AUSTRIA Vegan Donau Soja / Europe Soy
Verbrauchergruppen consumer groups	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. 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.
Lagerbedingungen storage conditions	Vor Wärme geschützt lagern. Aufrecht stehend lagern. Nach dem Öffnen gekühlt und gut verschlossen aufbewahren und bald verbrauchen. Store away from heat. Store in an upright position. Once opened, keep refrigerated and tightly closed and consume soon.
Mindesthaltbarkeit shelf life	18 Monate 18 Months
Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung an Händler minimum shelf life upon delivery to retailers	12 Monate 12 Months

<div>GENUSSKOARL</div> <div>BRINGT WÜRZE INS LEBEN</div>	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 Beschreibung ² / <i>sensory description</i> ²	
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) <i>chemical / physical values (average per 100g / ml)</i>		
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

Nährwertangaben ³ / <i>nutritional values</i> ³		
Brennwert / energy value:	kcal/ 100 ml	89
	kJ/ 100 ml	377
Fett / fat:	g/ 100 ml	1,2
davon gesättigte Fettsäuren: <i>there of saturated fatty acids:</i>	g/ 100 ml	0,2
Kohlenhydrate / carbohydrates:	g/ 100 ml	6,2
davon Zucker / there of sugar:	g/ 100 ml	0,5
Eiweiß / protein:	g/ 100 ml	9
Salz / salt:	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.*

<div>GENUSSKOARL</div> <div>BRINGT WÜRZE INS LEBEN</div>	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 Parameter ⁴ / <i>microbiological parameters</i> ⁴		
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 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 / <i>the product is vegan</i>
	Ja / yes	das Produkt ist vegetarisch / <i>the product is vegetarian</i>
	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 / <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>		
	Ist im Produkt enthalten / <i>is contained in the product</i>	E-Nummer, Type / <i>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>

<div>GENUSSKOARL</div> <div>BRINGT WÜRZE INS LEBEN</div>	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
<p>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.</p> <p><i>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.</i></p>

Bio-Lebensmittel / organic foodstuff
<p>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).</p> <p><i>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).</i></p>

Bestrahlung / irradiation
<p>Es werden keine bestrahlten Rohstoffe eingesetzt. Während der Herstellung, Behandlung und Lagerung wird das Produkt keiner Bestrahlung unterzogen.</p> <p><i>Raw material wasn´t treated by ionizing. During the production, treatment, and storage the product is not subjected to any ray treatment.</i></p>

<u>EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) / EU Deforestation Regulation (EUDR)</u>
<p><u>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.</u></p> <p><i><u>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.</u></i></p>

HACCP
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Bei der Genusskoarl GmbH verarbeitete Artikel sind im Rahmen der gegebenen technischen Möglichkeiten von Fremdbestandteilen befreit.</p> <p>Die Firma ist nach dem IFS FOOD Progress V3 Intermediate Level (International Featured Standard) auditiert und nach ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziert</p> <p><i>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.</i></p>

GENUSSKOARL BRINGT WÜRZE INS LEBEN	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
<p><i>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.</i></p> <p><i>Articles processed by Genusskoarl GmbH are free of foreign components as far as technically possible by the given equipment.</i></p> <p><i>The company is audited according to IFS FOOD Progress V3 Intermediate Level (International Featured Standard) and certified after ISO 9001 and ISO 14001</i></p>					

GENUSSKOARL BRINGT WÜRZE INS LEBEN	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 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:	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 recipe		Mögliche Spuren enthalten / May contain traces of		Im Betrieb verarbeitet / as Ingredients in the production site	
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse <i>cereals and products containing gluten-products</i>	Ja / Yes	-	-	-	Ja / Yes	-
Krebstiere u. -erzeugnisse / <i>crustaceans and products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	-	Nein / No
Eier u. -erzeugnisse / <i>eggs and egg products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	-	Nein / No
Fisch u. -erzeugnisse / <i>fish and fish products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	Ja / Yes	-
Erdnüsse u. -erzeugnisse / <i>peanuts and peanut products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	-	Nein / No
Soja u. -erzeugnisse / <i>soy and soy products</i>	Ja / Yes	-	-	Nein / No	Ja / Yes	-
Milch u. -erzeugnisse / <i>milk and milk products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	-	Nein / No
Schalenfrüchte (z.B Nüsse) u. -erzeugnisse <i>nuts and nut products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	Ja / Yes	-
Sellerie u. -erzeugnisse / <i>celery and celery products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	Ja / Yes	-
Senf u. -erzeugnisse / <i>mustard and mustard products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	Ja / Yes	-
Sesamsamen u. -erzeugnisse / <i>sesame seeds and products</i>	-	Nein / No	-	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	-	Nein / No
Lupine und -erzeugnisse / <i>lupin and lupin products</i>	-	Nein / No	-	Nein / No	Ja / Yes	-
Weichtiere und -erzeugnisse / <i>molluscs and mollusc products</i>	-	Nein / No	-	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 Allergeneproteine.

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.