
	Produkt-Spezifikation <i>Product Specification</i> Bio Zero Soja Würzsauce <i>Organic Zero Soy</i> <i>Seasoning-Sauce</i>	Dokument / document: PSP-250000001 Revision / revision: 2
		Ersetzt / replace: 1
		Gültig ab / effective Date: 11/14/2022
		Erstellt / created: CAEL Geprüft / reviewed: CAEL Freigabe / approved: CAEL

Markenbezeichnung: <i>Brand name:</i>	MEDIHEMP
Produktbezeichnung:	Bio Zero Soja Würzsauce
<i>Productname:</i>	<i>Organic Zero Soy</i> <i>Seasoning-Sauce</i>
Zugehörige Artikelnummern: <i>Related Itemnumber:</i>	250000001
Beschreibung: <i>Description:</i>	Bio Zero Soja Hanf-Würzsauce à la Tamari. Natürlich fermentierte Bio Speisewürze aus Bio Hanfprotein und Bio Hafer. <i>Organic Zero Soy Hemp Seasoning Sauce à la Tamari. Naturally fermented organic seasoning made from organic hemp protein and organic oats.</i>
Verwendung: <i>Usage:</i>	Lebensmittel <i>Food</i>
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	Wasser, unjodiertes Salz, Hanfprotein*, HAFER*, *aus kontrolliert biologischem österreichischem Anbau <i>Water, non-iodized salt, hemp protein*, OATS*, *from certified organic Austrian cultivation</i>
Verwendete Rohwaren: <i>Used raw materials:</i>	Bio Nutzhanf (gem. gemeinsamen Sortenkatalog für landwirtschaftliche Pflanzenarten entsprechend den Vorschriften der europäischen Verordnung in der jeweils gültigen Fassung), Bio Hafer, unjodiertes Salz, Wasser <i>Organic hemp (in accordance with the common catalog of varieties of agricultural plant species accordant to the applicable EC regulation), organic Oats, uniodised Salt, Water</i>
Herkunft: <i>Origin:</i>	EU-Landwirtschaft <i>EU- Agriculture</i>
Bio-Kontrollstelle/-nr.: <i>Organic inspection institute/-no:</i>	AT-BIO-301

Analytische Parameter / Analytical parameter
Sensorik / Sensoric

	Produkt-Spezifikation <i>Product Specification</i> Bio Zero Soja Würzsauce <i>Organic Zero Soy</i> <i>Seasoning-Sauce</i>	Dokument / document: PSP-25000001 Revision / revision: 2
		Ersetzt / replace: 1
		Gültig ab / effective Date: 11/14/2022
		Erstellt / created: CAEL Geprüft / reviewed: CAEL Freigabe / approved: CAEL


Aussehen/Konsistenz: <i>Appearance/consistency:</i>	dunkelbraun Tamari-farbtypisch, flüssig <i>dark Brown Tamari colour-typical, liquid</i>
Geruch/Geschmack: <i>Odour / taste:</i>	besticht durch eine kräftige Umamiaromatik <i>Umami aroma</i>

Mikrobiologie / Microbiology	
Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen entsprechen den Vorschriften der europäischen Verordnung in der jeweils gültigen Fassung. <i>The results of the microbiological analysis are accordant to the applicable EC regulation.</i>	

Rückstände / Residues	
Das Produkt ist frei von Pestiziden, Schwermetallen und anderen Rückständen entsprechend den Vorschriften der europäischen Verordnung in der jeweils gültigen Fassung. <i>The product is free from pesticides, heavy metals and other residues accordant to the applicable EC regulation.</i>	

Nährwerte pro 100 g / Nutritional value per 100g	
Energie / energy	169,3 kJ/ 40,9 kcal
Fett / fat	1,1 g
Davon / of which gesättigte Fettsäuren / saturates	0,1 g
Kohlenhydrate / carbohydrates	3,0 g
davon Zucker / of which sugar	0,0 g
Eiweiß / protein	3,3 g
Salz / salt	12,9 g
Die Nährwerte sind durchschnittliche Werte, beruhend auf Lebensmittelanalysen und Berechnungen. Die Nährwerte können sich aufgrund von äußeren Einflüssen (Wetter, Böden etc.) von Ernte zu Ernte ändern und unterliegen daher den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. <i>The nutritional values are average values based on food analyzes and calculations. The nutritional values can change from harvest to harvest due to external influences (weather, soils, etc.) and therefore are subject to usual fluctuations in natural products.</i>	


Sonstiges / Others	
Qualitätsmerkmale: <i>Quality characteristics:</i>	BIO-zertifiziert, ohne GVO, vegan, roh, ohne Soja, kein Zucker zugesetzt <i>Organic-certified, GMO-free, vegan, raw, Soy-free, no sugar added</i>

	Produkt-Spezifikation <i>Product Specification</i> Bio Zero Soja Würzsauce <i>Organic Zero Soy Seasoning-Sauce</i>	Dokument / document: PSP-250000001 Revision / revision: 2
		Ersetzt / replace: 1
		Gültig ab / effective Date: 11/14/2022
		Erstellt / created: CACL Geprüft / reviewed: CAEL Freigabe / approved: CAEL

Verbraucherhinweis: <i>Customer Indicator:</i>	Zum Würzen von Speisen in der Küche und bei Tisch. Dieses Lebensmittel beinhalten Hafer und kann Spuren von Ernüssen, Sesamsamen, Schalenfrüchten und Lupinen enthalten. <i>For seasoning dishes in the kitchen and at the table This food contains oats and may contain traces of peanuts, sesame seeds, nuts and lupins.</i>
Lagerung und Transport: <i>Storage and transport:</i>	Vor Wärme geschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt, gut verschlossen aufbewahren und bald verbrauchen. <i>Store well closed, dry and protected from heat. After opening, keep chilled, sealed and consume soon.</i>


Verpackungsart & Mindesthaltbarkeitsdatum / Packaging & best before date	
Kleingebinde: Mindesthaltbarkeit: <i>Small containers:</i> Best before:	Glasflasche aus Braunglas mit Originalitätsverschluss aus Kunststoff Füllmenge: 100 ml 18 Monate ab Verpackungsdatum <i>Glass bottle made of brown glass with tamper-evident closure made of plastic Quantity: 100 ml 18 months from date of packaging</i>
Großgebinde: Mindesthaltbarkeitsdatum: <i>Big containers:</i> Best before date:	- 18 Monate ab Verpackungsdatum Empfehlung: 4 Wochen nach Lieferung weiterverpacken/-arbeiten - <i>18 months from date of packaging Recommendation: Continue packaging/processing 4 weeks after delivery</i>

Allergendaten (gemäß VO (EU) 1169/2011)	Zutat¹ <i>Ingredients¹</i>	Spuren² <i>Traces²</i>	Natürlich vor-kommend³
------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	------------------------------------------

	Produkt-Spezifikation <i>Product Specification</i> Bio Zero Soja Würzsauce <i>Organic Zero Soy</i> <i>Seasoning-Sauce</i>	Dokument / document: PSP-25000001 Revision / revision: 2
		Ersetzt / replace: 1
		Gültig ab / effective Date: 11/14/2022
		Erstellt / created: CACL Geprüft / reviewed: CAEL Freigabe / approved: CAEL

<i>Allergen Data (acc. (EU) No 1169/2011)</i>			<i>naturally contains</i>
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	X	-	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i>	-	-	-
Weichtier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Molluscs and products thereof</i>	-	-	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i>	-	-	-
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Fish and products thereof</i>	-	-	-
Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i>	-	X	-
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Soybeans and products thereof</i>	-	-	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	-	-	-
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pacannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachia nuts, macadamia or Queensland nuts) and products thereof</i>	-	X	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Celery and products thereof</i>	-	-	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i>	-	-	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-	X	-
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben) <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration of more than 10 mg/kg (specify as SO₂)</i>	-	-	-
Lupinen und Lupinenerzeugnisse <i>Lupine and products thereof</i>	-	X	-

¹ **Zutat / ingredients:** Im Produkt als Zutat enthalten / contained in the product as an ingredient


	Produkt-Spezifikation <i>Product Specification</i> Bio Zero Soja Würzsauce <i>Organic Zero Soy</i> <i>Seasoning-Sauce</i>	Dokument / document: PSP-250000001 Revision / revision: 2
		Ersetzt / replace: 1
		Gültig ab / effective Date: 11/14/2022
		Erstellt / created: CAEL Geprüft / reviewed: CAEL Freigabe / approved: CAEL

²**Spuren / Traces:** Risiko der Verunreinigung der Rohmaterialien oder Fertigware / *Risk of contamination of raw materials or finished goods*

³**Natürlich vorkommend / naturally contains:** Im Produkt natürlich vorkommend / *Naturally occurring in the product*

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung und Kennzeichnung entspricht der jeweils gültigen Fassung / *The product including its packaging and labeling complies with the current version:*

- Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage / *Austrian food codex, version IV*
- Österreichisches Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG 2006) / *Austrian Food Safety and Consumer Protection Law (LMSVG 2006)*
- Lebensmittelhygieneverordnung, Verordnung (EG) 852/2004 / *Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs*
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelsicherheit / *Regulation (EU) 178/2002 for general principles and requirements of food law and food safety*
- EU-Bio Verordnung 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung / *EU Organic Regulation 2018/848 on organic production and labelling*
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel / *Regulation (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers*
- Richtlinie 2002/53/EG über einen gemeinsamen Sortenkatalog für landwirtschaftliche Pflanzenarten (Artikel 17) / *COUNCIL DIRECTIVE 2002/53/EC on the common catalogue of varieties of agricultural plant species (article 17)*
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben / *Regulation (EC) No 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods*
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen / *Regulation (EC) No 1935/2004 — materials and articles intended to come into contact with food*
- Verordnung 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen / *Regulation 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with foodstuffs*
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln sowie Änderungen in Verordnung (EG) Nr. 629/2008 / *Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and changes in Regulation (EC) No 629/2008*
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel / *Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs*
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen / *Regulation (EU) No 10/2011 of plastic materials and articles intended to come into contact with food*

	<p align="center">Produkt-Spezifikation <i>Product Specification</i></p> <p align="center">Bio Zero Soja Würzsauce <i>Organic Zero Soy</i> <i>Seasoning-Sauce</i></p>	Dokument / <i>document</i> : PSP-250000001 Revision / <i>revision</i> : 2
		Ersetzt / <i>replace</i> : 1
		Gültig ab / <i>effective Date</i>: 11/14/2022
		Erstellt / <i>created</i> : CAEL Geprüft / <i>reviewed</i> : CAEL Freigabe / <i>approved</i> : CAEL

Die Angaben wurden nach sorgfältiger Prüfung ermittelt / *The data was determined after careful control.*
Analysen werden auf Wunsch ausgehändigt / *Analyzes will be handed over on request.*