

	Produktspezifikation / Product Specification Vegane Falafel / Vegan Falafel	Artikelnummer/ Article No.
		03063

Hersteller / Producer: Vossko GmbH & Co. KG
Vossko-Allee 1
48346 Ostbevern
Tel: 02532/ 96020 (24 Std.)

**EU- Kennzeichen /
EU Registration No.:** DE-NW 82254-EU

**Produktbezeichnung /
Product designation:** **Vegane Falafel /
Vegan Falafel**

**Produktbeschreibung /
Product description:** Erzeugnis auf Kichererbsen Basis, geformt, vorfrittiert, teilgegart, tiefgefroren /
Chickpea-based product, formed, pre-fried, partially cooked, deep-frozen

**Produktfoto /
Product picture:**



**Kriterien und Werte /
Criteria and values:**

- Physikalisch /
Physical:

**Stückgewicht /
Piece weight:** ca. 12 g (+/- 2g) per piece

	Produktspezifikation / Product Specification Vegane Falafel / Vegan Falafel	Artikelnummer/ Article No.
		03063

- Sensorisch /
Sensory:

Aussehen / Appearance	Frittierte Falafel auf Kichererbsenbasis / Deep fried falafel based of chickpea
Geschmack / Taste	Arttypisch, frisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack / Typical, slightly spicy, without off-flavours or foreign tastes
Geruch / Odour	Arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch/ Typical of the species, without off- and foreign odours

- Durchschnittliche Nährwerte pro 100g /
Average nutritional values per 100 g:

Energie / Calorific value	838 kJ / 200 kcal
Fett / Fat	8,7g
davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturate fat acid	0,9 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	23,4 g
davon Zucker / Thereof sugar	1,9 g
Eiweiß / Protein	6,6 g
Salz / Salt	1,5 g

(Bei der Angabe handelt es sich um durchschnittliche Nährwerte, wobei einzelne Proben innerhalb der empfohlenen Toleranzen gem. Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften aus Dezember 2012 und nachfolgenden Änderungen abweichen können. /

All nutritional values are average values, whereupon single samples may vary within the recommended tolerance extend as per guideline for appropriate public authorities control for compliance with EU regulations from December 2012 and subsequent amendments)

- Mikrobiologisch /
Microbiological:

	Richtwert / Indicative value	Grenzwert / Limited value	Einheit / Unit	Methode / Method
Gesamtkeimzahl / Total plate count	10*7	--	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 4833-1 (2013-12)
Enterobacteriaceae / Enterobacteria	10*4	10*5	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 21528-2 (2019-05)
E.Coli / Eschericia coli	10*2	10*3	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 16649-2 (2020-12)
Staph. Aureus / Staph. aureus	10*3	10*4	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 6888-2 (2022-02)
Salmonellen / Salmonellae	--	n.n.	/25g	DIN EN ISO 6579-1 (2020-08)
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	n.n. in 25g	<10*2	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 11290-1 (2017-09)

**Zutaten /
Ingredients:**

Rehydrierte Kichererbsen (56%), Trinkwasser, Rapsöl, Zwiebeln, Erbsen, Brechbohnen, Zucchini, Kartoffelflocken, Spinat, Kräuter, Gewürze, Speisesalz, Backtriebmittel: Natriumcarbonat

Unvermeidbare Spureneinträge tierischer DNA von bis zu 1% sind zulässig. /

	Produktspezifikation / Product Specification Vegane Falafel / Vegan Falafel	Artikelnummer/ Article No.
		03063

Rehydrated chickpeas (56%), drinking water, rapeseed oil, onions, peas, broad beans, courgettes, potato flakes, spinach, herbs, spices, table salt, raising agent: sodium carbonate

Unavoidable trace amounts of animal DNA of up to 1% are permitted.

**Kennzeichnungspflichtige
Allergene / Allergens with
obligatory labelling:**

(gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011/
in accordance with regulation
(EC) No. 1169/2011)

keine/
none

**Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe /
Subject to labelling**

Additives:

(gem. ZZuIV/
according to ZZuIV)

Backtriebmittel: Natriumcarbonat/ Raising agent: sodium carbonate

**Gentechnik /
Genetic Engineering:**

Das Produkt bedingt nach derzeitigem Kenntnisstand und Angaben unserer Vorlieferanten keine Kennzeichnung gemäß der „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel“ und der „Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“./

In the light of our current knowledge and the information provided by our sub-suppliers, the product is not subject to labelling in accordance with “Regulation (EC) No. 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22.09.2003 on Genetically Modified Food and Feed” and “Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22.09.2003 on the Traceability and Labelling of Genetically Modified Organisms and the Traceability of Food and Feed Products Produced from Genetically Modified Organisms”.

**Bestrahlung /
Radiation:**

Das Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält auch keine mit ionisierenden Strahlen behandelten Zutaten. /
The product has not been subjected to radiation and also contains no ingredients that have been treated with ionising radiation.

**Besondere Hinweise /
Special instructions:**

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! /
Do not refreeze after thawing!

**Zubereitungshinweise /
Cooking instructions:**

Fritteuse:

Die tiefgefrorenen Falafel bei 170 °C ca. 2-3 Minuten knusprig frittieren.

Deep fryer:

Deep-fry the frozen falafel at 170 °C for approx. 2-3 minutes until crispy.

	Produktspezifikation / Product Specification Vegane Falafel / Vegan Falafel	Artikelnummer/ Article No.
		03063

Kombidämpfer:

Die tiefgefrorenen Falafel bei 180 °C und 0% Luftfeuchtigkeit ca. 5 Minuten erhitzen.

Combi steamer:

Heat the frozen falafel at 180 °C and 0% humidity for approx. 5 minutes.

Backofen:

Die tiefgefrorenen Falafel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 8 – 10 Minuten backen.

Oven:

Bake the frozen falafel in a preheated oven at 180 °C (fan oven 160 °C) for approx. 8 - 10 minutes.

**Mindesthaltbarkeitsdatum /
Minimum shelf life:**

18 Monate/
18 Months

**Garantierte Restlaufzeit
bei Anlieferung /
Guarantee remaining
shelf life on delivery:**

9 Monate/
9 Months

**Lagertemperatur /
Storage temperature:**

max. – 18 °C

**Verpackung /
Packaging:**

Nettogewicht je Einzel-VP/ Net weight per individual pack	Einzel-VP/ UV/ Individual packs per outer sleeve	UV/ Lage/ Sleeves/layer	Anzahl Lagen/ No. of layers	UV / Palette/ Sleeves/pallet
1,5 kg	2	13	15	195

**EAN Karton /
EAN Carton:**

4004155030635

**EAN Beutel /
EAN bag:**

4004155130632

Die Informationen entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse und basieren auf der Produktzusammenstellung und den Daten unserer Rohstofflieferanten. Die vorliegende Spezifikation gilt mit erster Lieferung als akzeptiert. /

The information is based on the current level of our knowledge about the product composition and on the data provided by our raw materials suppliers. The specification at hand is considered accepted with first delivery.

13.01.2025

**Erstellt am/
Created on**

i. A. Victoria Linderskamp / Quality Assurance

**Geprüft von/
Reviewed by**