



SPEZIFIKATION



ROSENKOHL 25-32

Referenz: S-GREE.052.D

Version : 08

Überarbeitung : 02

Erstellt : 01/02/2016

Überarbeitet : 30/04/2020

Seite : 1 von 7

1.Lieferant: N.V. D'Arta

Pittemsestraat 58 A

8850 ARDOOIE

BELGIË

+32.51.74.69.91

+32.51.74.69.68

www.darta.com

2.Endprodukte-Spezifikation

- GVO-frei
- Pestizidrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung
(cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Schwermetalle: gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.
- Ohne Zusatzstoffe
- Rosenkohl:
 - . Der Rosenkohl wird gereinigt, gewaschen und sortiert.
 - . Der Rosenkohl wird blanchiert (peroxidase-negativ) und gekühlt.
 - . Der Rosenkohl wird freifließend tiefgefroren (Produkt: mind. - 20°C).
 - . Fehlertoleranzen:

Fremdkörper:	abwesend
Fremdes Pflanzisches Material :	abwesend
Mechanischer Schaden:	max 5 Stk / 1000g
Dunkle Flecken > 6mm:	max. 4 Stk/1000g
Dunkle Flecken 3-6mm:	max. 10 Stk/1000g



SPEZIFIKATION



ROSENKOHL 25-32

Referenz: S-GREE.052.D

Version : 08

Überarbeitung : 02

Erstellt : 01/02/2016

Überarbeitet : 30/04/2020

Seite : 2 von 7

Braune Schnittfläche: max 4 Stk / 1000g

Strunk > 5mm: max. 3 Stk /1000 g

- Nährwerte (g/100g)

. Energie:	177.2 kJ – 42.3 kcal
. Fett:	0.3
. Davon gesättigte Fettsäuren:	0.1
. Kohlenhydrate:	4.5
. Davon Zucker:	2.7
. Eiweiß:	3.2
. Salz:	0.03

- Herkunftsland: Belgien, die Niederlande

3. Bakt. Werte

-GKZ:	< 10 ⁵ /g
-Coliforme:	< 10 ³ /g
-E. Coli:	< 10 ² /g
-Hefen /Schimmel:	< 10 ³ /g
-Salmonella:	abwesend / 25 g
-Listeria monocyt:	< 10 ² /g

4. Produktabmessungen

- Durchmesser: 25 - 32mm (min. 85%)

< 22 mm: 0%



SPEZIFIKATION



ROSENKOHL 25-32

Referenz: S-GREE.052.D

Version : 08

Erstellt : 01/02/2016

Überarbeitung : 02

Überarbeitet : 30/04/2020

Seite : 3 von 7

> 34 mm: 0%

5. Verpackungsprozess

- Die e-Code-Reglementierung ist anwendbar
 - Optische Sortierung
 - Metalldetektion: * Metalldetektor
 - * Jede Verpackungslinie wird 1 x pro zwei Stunden vom Labor überprüft
 - * Empfindlichkeit: - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm Stainless steel
 - 3.0 mm Non Fe
-



6. Verpackung

(1.) 10*1kg

- Beutel:

Material: Polyäthylen

Länge: 280mm

Dicke: 55 µm

Gewicht: 7.7g

Netto-Inhalt : 1000 g

EAN-Code: 5413408114050

- Karton

Farbe: braun

Gewicht Karton: 236 g

Kartonabmessungen : 380*245*200mm

EAN-code: 5413408023352



SPEZIFIKATION



ROSENKOHL 25-32

Referenz: S-GREE.052.D

Version : 08

Erstellt : 01/02/2016

Überarbeitung : 02

Überarbeitet : 30/04/2020

Seite : 4 von 7

- Palettenplan :8*9 Kartons = 720 kg / Palette (netto)

(2.) 4*2.5kg

- Beutel:

Material:Polyäthylen

Länge: 380mm

Dicke: 55 µm

Gewicht: 11.46g

Netto-Inhalt : 2500 g

EAN-code: 5413408104044

- Karton

Farbe: braun

Gewicht Karton: 230 g

Kartonabmessungen :380*245*185mm

EAN-code: 5413408 423350

- Palettenplan :9*9 Kartons = 810 kg / Palette (netto)

(3.) 2*5000g

- Beutel:

Material:Polyäthylen

Länge: 730 mm

Gewicht: 18g

Netto-Inhalt : 5000 g

- Karton

Farbe: braun

Gewicht Karton: 230 g

Kartonabmessungen :380*245*185mm



SPEZIFIKATION



ROSENKOHL 25-32

Referenz: S-GREE.052.D	Version : 08 Überarbeitung : 02	Erstellt : 01/02/2016 Überarbeitet : 30/04/2020	Seite : 5 von 7
------------------------	------------------------------------	--	-----------------

EAN-code: 5413408 533356

- Palettenplan : 9*9 Kartons = 810 kg / Palette (netto)
-

7. Lagerung und Haltbarkeit

- Haltbarkeit : 30 Monate nach Verpackung (siehe Verpackung).

- Codierung : L x yyy z ww D

x = Letzte Ziffer des Jahres, in dem die Ware verpackt wird (z.B. 0 = 2010)

yyy = Tag, an dem die Ware verpackt wird (z.B. 001 = 1. Januar)

z = Verpackungsschicht (A, B oder C)

ww = Verpackungslinie (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Lagerungstemperatur: mind. -20°C

- Transport: Laden: mind. -18°C

Transporttemperatur: mind. -20°C

- Lagerung in der Distribution: mind. -18°C
-

8. Lagerung und Gebrauch durch die Consumenten

- Haltbarkeit:

.Kühlschrank: 24 Stunden

.Gefrierfach Kühlschrank: 48 Stunden

.Tiefkühlfach: -6°C: 1 Woche

-12°C: 1 Monat

-18°C: siehe Aufdruck

- Gebrauchsanweisung

Nicht vorher auftauen. Zubereiten wie Frischgemüse, jedoch mit verkürzter Garzeit. Salz und Gewürze nach Wunsch hinzufügen.

Das Gemüse kann auch in der Mikrowelle zubereitet werden

Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.



SPEZIFIKATION



ROSENKOHL 25-32

Referenz: S-GREE.052.D

Version : 08

Erstellt : 01/02/2016

Überarbeitung : 02

Überarbeitet : 30/04/2020

Seite : 6 von 7

9. Allergenen

Allergen	Anwesend ?	Konzentration
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, ...) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	
Eier und Eierzeugnisse	Nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse	Nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	
Schalenfrüchte * sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	
Senf und senferzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite, als SO ₂ angegeben, in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l	Nein	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	



SPEZIFIKATION



ROSENKOHL 25-32

Referenz: S-GREE.052.D

Version : 08

Erstellt : 01/02/2016

Überarbeitung : 02

Überarbeitet : 30/04/2020

Seite : 7 von 7

* Mandel (*Amygdalus communis* L.) , Haselnuss (*Corylus avellana*) , Walnuss (*Juglans regia*) , Kaschnuss (*Anacardium occidentale*) , Pecannuss (*Carica illinoensis* (Wangenh.) K. Koch) , Paranuss (*Bertholletia excelsa*) , Pistazie (*Pistacia vera*) , Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*)

10. Allgemeine Erklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produktionsstätte glasfrei ist.

Wir bestätigen, dass unsere Produkte und Zutaten keiner Strahlen- und Gasbehandlung unterzogen werden.