



# SPEZIFIKATION



## BROKKOLI 40/60

Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017	Seite : 1 von 7
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 09/08/2019	

### **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](http://www.darta.com)

---

### **2. Endprodukte-Spezifikationen**

- ohne GVO
- Pestizidrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung  
(cfr. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be))
- Schwermetalle: gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.
- Ohne Zusatzstoffe
- Die Brokkoliröschen werden:
  1. Schritt: die Röschen werden gereinigt, entsteint und gewaschen.
  2. Schritt: die Röschen werden blanchiert (peroxidase negativ) und gekühlt
  3. Schritt: die Röschen werden freifließend tiefgefroren (IQF) bis sie eine Temperatur unter minus 20 Grad Celcius (-20°C) erreichen
- Fehlertoleranzen:
  - \* dunkle Flecken > 6 mm: max 3 st/ 500 g
  - \* dunkle Flecken 2-6mm: max 4st/500g
  - \* Verfärbung (gelb): max 6 st/500g
  - \* Stiele: max 25g/500g
  - \* offene Röschen: max 5%
  - \* Fremdkörper: abwesend



## SPEZIFIKATION



### BROKKOLI 40/60

Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017	Seite : 2 von 7
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 09/08/2019	

- Nährwerte (g/100g)

. Energie:	109.8 kJ – 26.2 kcal
. Fett:	0.0
. Davon gesättigte Fettsäuren:	0.0
. Kohlenhydrate:	2.0
. Davon Zucker:	2.0
. Eiweiß:	3.0
. Salz:	0.03

- Herkunftsland: Portugal, Spanien

---

### 3. Bakt. Werte

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

---

### 4. Produktabmessungen

- Durchmesser: 40-60mm

kleine Stücke < 20mm: max 2% (die größte Seite von den Röschen)  
20-40 mm: max 17% (die größte Seite von den Röschen)  
> 60mm: max 20% (die kleinste Seite von den Röschen)

---

### 5. Verpackungsverfahren

- Die e-Code-Reglementierung ist anwendbar



## SPEZIFIKATION



### BROKKOLI 40/60

Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017	Seite : 3 von 7
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 09/08/2019	

- 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.) 4\*2.5kg

- Beutel:
  - Material:Polyäthylen
  - Länge: 530mm
  - Dicke: 50 µm
  - Gewicht: 15.6g
  - Netto-Inhalt : 2500 g
  - EAN-Code: 5413408101326

- Karton

- Farbe: braun
  - Gewicht Karton: 265.4 g
  - Kartonabmessungen :300\*245\*380mm
  - EAN-code: 5413408421240

- Palettenplan :6\*9 Kartons = 540 kg / Palette (netto) (EURO)

##### (2.) 10\*1kg

- Beutel:
  - Material:Polyäthylen
  - Länge: 350mm



## SPEZIFIKATION



### BROKKOLI 40/60

Referenz: S-GREE.036.D

Version : 09

Überarbeitung : 02

Erstellt : 13/06/2017

Überarbeitet : 09/08/2019

Seite : 4 von 7

Dicke: 70 µm

Gewicht: 10.74g

Netto-Inhalt : 1000 g

EAN-Code: 5413408111325

- Karton

Farbe: braun

Gewicht Karton: 377.6 g

Kartonabmessungen :380\*245\*300mm

EAN -Code: 5413408021228

- Palettenplan :6\*9 Kartons = 540 kg / Palette (netto) EURO-PALETTE

#### (3.) 1\*10 kg

- Beutel :

Material : Polyäthylen

Gewicht : 20.18g

Netto-Inhalt : 10 kg

- Karton :

Farbe : braun

Gewicht Karton: 314g

Kartonabmessungen :380\*245\*300 mm

EAN-code: 541340809122

- Palettenplan : 5\*9 Kartons = 450 kg / Palette (netto)

---



## SPEZIFIKATION



### BROKKOLI 40/60

Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017	Seite : 5 von 7
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 09/08/2019	

#### 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 Konsumenten

- 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



## BROKKOLI 40/60

Referenz: S-GREE.036.D

Version : 09

Überarbeitung : 02

Erstellt : 13/06/2017

Überarbeitet : 09/08/2019

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 <sub>2</sub> angegeben, in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l	Nein	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	

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



## SPEZIFIKATION



### BROKKOLI 40/60

Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017	Seite : 7 von 7
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 09/08/2019	

#### **10. Allgemeine Erklärung**

Wir bestätigen, dass unsere Produktionsstätte glasfrei ist.

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