

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
BROKKOLI 40/60		
Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 09/08/2019
		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-Spezifikationen

- ohne GVO

- Pestizidrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung

(cfr. 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

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
BROKKOLI 40/60		
Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 09/08/2019
		Seite : 2 von 7

- 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 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: 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

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
BROKKOLI 40/60		
Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09 Überarbeitung : 02	Erstellt : 13/06/2017 Überarbeitet : 09/08/2019
Seite : 3 von 7		

- 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

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
BROKKOLI 40/60		
Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017
	Überarbeitung : 02	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)

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
BROKKOLI 40/60		
Referenz: S-GREE.036.D	Version : 09	Erstellt : 13/06/2017
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 09/08/2019
Seite : 5 von 7		

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.
-

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
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 ₂ 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*)

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
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.