



SPEZIFIKATION



MISCHGEMUSE

Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09 Überarbeitung : 02	Erstellt : 01/02/2016 Überarbeitet : 11/05/2020	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
- Pestizindrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung
(cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Schwermetalle: gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.
- Ohne Zusatzstoffe.
- Zusammenstellung:

Erbsen mittelfein: 50%

Karotten gewürfelt: 50%

- Erbsen mittelfein:
 - . Die Erbsen werden gereinigt, entsteint und gewaschen
 - Die Erbsen werden blanchiert (peroxidase-negativ) und gekühlt
 - Die Erbsen werden freifließend tiefgefroren (Produkt: mind. -20°C)
 - Die Erbsen werden sortiert (nach Durchmesser): Erbsen 9.3-10.5 mm

. Fehlertoleranzen:max 3% Erbsen mit Verfärbung

FM: abwesend

EVM: max 1 st/1kg



SPEZIFIKATION



MISCHGEMUSE

Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09	Erstellt : 01/02/2016	Seite : 2 von 7
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 11/05/2020	

- Karotten gewürfelt

- . Die Karotten werden gereinigt, entsteint und gewaschen.
- . Die Karotten werden geschält (mit Dampf) und geschnitten 10 x 10 mm
- . Die Karotten werden blanchiert (peroxidase-negativ) und gekühlt.
- . Die Karotten werden lose eingefroren bis eine Temperatur von -20°C erreicht wird
- . Fehlertoleranzen:. Grüne Flecken > 3mm: max. 3%
 - . Dunkle Flecken > 3mm: 3%

- Nährwerte (g/100g)

- . Energie: 217.8 kJ – 51.8 kcal
- . Fett: 0.15
- . Davon gesättigte Fettsäuren: 0.05
- . Kohlenhydrate: 7.85
- . Davon Zucker: 4.8
- . Eiweiß: 2.8
- . Salz: 0.089

- Herkunftsland:

- Erbsen mittelfein: Belgien, die Niederlande, Frankreich
- Karotten gewürfelt: Belgien, die Niederlande

- Sensorik:

- Aussehen / Farbe : Typisch
- Geruch : Typisch
- Geschmack : Typisch
- Konsistenz : Typisch



SPEZIFIKATION



MISCHGEMUSE

Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09 Überarbeitung : 02	Erstellt : 01/02/2016 Überarbeitet : 11/05/2020	Seite : 3 von 7
------------------------	------------------------------------	--	-----------------

3.Bakt. Werte

- GKZ: < 10⁶/g
 - Coliforme: < 10⁴/g
 - E. Coli: < 10²/g
 - Hefen /Schimmel: < 10³/g
 - Salmonella: abwesend / 25 g
 - Listeria monocyt: < 10²/g
-

4.Produktabmessungen

Erbsen mittelfein: Durchmesser 9.3-10.5mm (mind. 90%)

Karotten gewürfelt : 10*10*10mm

5.Verpackungsprozess

- Die e-Code-Reglementierung ist anwendbar
- Optische Sortierung
- Metalldetektion:
 - * Metallendetektor
 - * 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



SPEZIFIKATION



MISCHGEMUSE

Referenz: S-GREE.060.D

Version : 09

Erstellt : 01/02/2016

Überarbeitung : 02

Überarbeitet : 11/05/2020

Seite : 4 von 7



6. Verpackung

(1.) 4*2.5kg

- Beutel:

Material: Polyäthylen

Länge: 380mm

Dicke: 55 µm

Gewicht: 11.46g

Netto-Inhalt : 2500 g

EAN-Code: 5413408 101838

- Karton

Farbe: braun

Gewicht Karton: 258.6g

Kartonabmessungen : 380*245*175mm

EAN-Code: 5413408 426023

- Palettenplan : 10*9 Kartons = 900 kg / Palette (netto)

(2.) 2*5000g

- Beutel:

Material: Polyäthylen

Länge: 730 mm

Gewicht: 18g

Netto-Inhalt : 5000 g

- Karton

Farbe: braun

Gewicht Karton: 258.6g

Kartonabmessungen : 380*245*175mm

EAN-Code: 5413408 536029

- Palettenplan : 10*9 Kartons = 900 kg / Palette (netto)



SPEZIFIKATION



MISCHGEMUSE

Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09	Erstellt : 01/02/2016	Seite : 5 von 7
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 11/05/2020	

7. Lagerung und Haltbarkeit

- Haltbarkeit : 30 Monate nach Verpackung (sehe 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.
 - Aufgetauten Ware nicht wieder einfrieren.



SPEZIFIKATION



MISCHGEMUSE

Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09 Überarbeitung : 02	Erstellt : 01/02/2016 Überarbeitet : 11/05/2020	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	

* 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



MISCHGEMUSE

Referenz: S-GREE.060.D

Version : 09

Überarbeitung : 02

Erstellt : 01/02/2016

Überarbeitet : 11/05/2020

Seite : 7 von 7

10. Allgemeine Erklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produktionsstätte glasfrei ist.

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