

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
<b>MISCHGEMUSE</b>		
Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09	Erstellt : 01/02/2016
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 11/05/2020
		Seite : 1 von 7

**1.Lieferant:** N.V. D'Arta

Pittensestraat 58 A

8850 ARDOOIE

BELGIË

☎ +32.51.74.69.91

📠 +32.51.74.69.68

[www.darta.com](http://www.darta.com)

**2.Endprodukte -Spezifikation**

- GVO-frei

- Pestizidrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung

(cfr. [www.fytoweb.fgov.be](http://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

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

- 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

---

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

### **3.Bakt. Werte**

-GKZ:	< 10 <sup>6</sup> /g
-Coliforme:	< 10 <sup>4</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**

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:\* 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

---

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
<b>MISCHGEMUSE</b>		
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)

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
<b>MISCHGEMUSE</b>		
Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09	Erstellt : 01/02/2016
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 11/05/2020
		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>	
<b>MISCHGEMUSE</b>		
Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09	Erstellt : 01/02/2016
	Überarbeitung : 02	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 <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* )

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
<b>MISCHGEMUSE</b>		
Referenz: S-GREE.060.D	Version : 09	Erstellt : 01/02/2016
	Überarbeitung : 02	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.