



# SPEZIFIKATION



## STECKRUEBEN GEWUERFELT

Referenz: S-GREE.048.D	Version : 05	Erstellt : 29/04/2014	Seite : 1 von 6
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 29/04/2014	

### 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

- Ohne GVO
- Pestizidrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung  
(cfr. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be))
- Schwermetalle: gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.
- Ohne Zusatzstoffe.
- Steckrüben
  - . Die Steckrüben werden gereinigt, entsteint und gewaschen.
  - . Die Steckrüben werden geschält (mit Dampf) und geschnitten 10 x 10 mm
  - . Die Steckrüben werden blanchiert (peroxidase-negativ) und gekühlt.
  - . Die Steckrüben werden freifließend tiefgefroren (Produkttemperatur tiefer als - 20 °C).
  - . Fehlertoleranzen :
    - Dunkle Stelle > 3 mm : max. 3 %
    - Grüne Flecke > 3 mm : max. 3 %
    - Fremdkörper : 0 Stk./ 500 g



# SPEZIFIKATION



## STECKRUEBEN GEWUERFELT

Referenz: S-GREE.048.D	Version : 05	Erstellt : 29/04/2014	Seite : 2 von 6
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 29/04/2014	

- Nährwert (g/100g)

. Energie:	132.3 kJ – 31.6 kcal
. Fett:	0.2
. Davon gesättigte Fettsäuren:	0.0
. Kohlenhydrate:	4.7
. Davon Zucker:	4.0
. Eiweiß:	1.0
. Salz:	0.145

- Herkunftsland: Belgien

- Sensorik:

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

---

### **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:	abwesend / g

---

### **4. Produktabmessungen**

10 x 10 x 10 mm

---



# SPEZIFIKATION



## STECKRUEBEN GEWUERFELT

Referenz: S-GREE.048.D	Version : 05	Erstellt : 29/04/2014	Seite : 3 von 6
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 29/04/2014	

### 5. Verpackungsprozess

- Die e-Code Reglementierung ist anwendbar
- Optische Sortierung
- Metalldetektion: \* Metalldetektor
  - \* Jede Verpackungslinie: 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 x 2.5 kg

- Beutel :

Material : Polyäthylen

Länge : 380 mm

Dicke : 50 µm

Gewicht : 11.46 g

Netto Inhalt : 2500 g

EAN-Code : 5413408 104112

- Karton :

Farbe : braun

Gewicht : 230 g

Abmessungen : 380 x 245 x 185 mm

EAN-code: 5413408 422636

- Palettenplan : 9 x 9 Kartons = 810 kg Netto / Euro-Palette

9 x 12 Kartons = 1080 kg Netto / Ind-Palette



# SPEZIFIKATION



## STECKRUEBEN GEWUERFELT

Referenz: S-GREE.048.D	Version : 05	Erstellt : 29/04/2014	Seite : 4 von 6
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 29/04/2014	

(2.) 10 x 1 kg

- Beutel :

Material : Polyethylen

Länge : 270 mm

Dicke : 55  $\mu$ m

Gewicht : 7.83 g

Netto Inhalt : 1000 g

EAN-Code : 5413408 111305

- Karton :

Farbe : braun

Gewicht : 236 g

Abmessungen : 380 x 245 x 200 mm

EAN-code: 5413408 022638

- Palettenplan : 8 x 9 Kartons = 720 kg Netto / Euro-Palette

8 x 12 Kartons = 960 kg Netto / Ind-Palette

---

### **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

---



# SPEZIFIKATION



## STECKRUEBEN GEWUERFELT

Referenz: S-GREE.048.D	Version : 05	Erstellt : 29/04/2014	Seite : 5 von 6
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 29/04/2014	

### 8. Lagerung und Gebrauch durch die Verbraucher

#### - 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.

---

### 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	



# SPEZIFIKATION



## STECKRUEBEN GEWUERFELT

Referenz: S-GREE.048.D	Version : 05	Erstellt : 29/04/2014	Seite : 6 von 6
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 29/04/2014	

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* )

---

### **10. Allgemeine Erklärung**

Wir bestätigen, dass unsere Produktionsstätte glasfrei ist.

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

