



SPEZIFIKATION



WIRSINGKOHL

Referenz: S-GREE.074.D

Version : 11

Erstellt : 29/04/2014

Seite : 1 von 5

Überarbeitung : 01

Überarbeitet : 29/04/2014

1. Lieferant : N.V. d'Arta
Pittemsestraat 58 A
8850 ARDOOIE
BELGIEN
☎ +32.51.74.69.91
☎ +32.51.74.69.68
www.darta.com

2. Endprodukte-Spezifikationen

- GVO-frei
- Pestizidrückstände : gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung
(cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Ohne Zusatzstoffe.
- Schwermetalle: gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.
- Wirsingkohl
 - . Der Wirsingkohl wird gereinigt, entsteint, gewaschen und geschnitten.
 - . Der Wirsingkohl wird freifließend tiefgefroren (Produkt : mindestens – 20 °C).
- Fehlertoleranzen :
 - * Fremdkörper : abwesend
 - * Verfärbungen: < 5%
- Nährwerte (g / 100 g)
 - . Energie: 166.2 kJ – 39.5 kcal
 - . Fett: 0.1
 - . Davon gesättigte Fettsäuren: 0.01
 - . Kohlenhydrate: 6.1
 - . Davon Zucker: 2.27
 - . Eiweiß: 2.0
 - . Salz: 0.07
- Herkunftsland : Belgien



SPEZIFIKATION



WIRSINGKOHL

Referenz: S-GREE.074.D	Version : 11	Erstellt : 29/04/2014	Seite : 2 von 5
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 29/04/2014	

- Sensorik Farbe : arteigen von cremfarbig bis dunkelgrün
 - Geruch / Geschmack : arteigen
 - Konsistenz : bißfest
-

3. Bakteriologische Werte

- GKZ <math>< 10^6 / g</math>
 - Coliforme <math>< 10^4 / g</math>
 - E. coli <math>< 10^2 / g</math>
 - Hefen / Schimmel <math>< 10^3 / g</math>
 - Salmonella abwesend / 25 g
 - Listeria monocytogenes abwesend / g
-

4. Produktabmessungen

- Schnitt 20 x 20 x 20 mm
-

5. Verpackungsprozess

- e-code Reglementierung ist anwendbar
 - Optische Sortierung
 - Metalldetektion :
 - * Metalldetektor
 - * Jede Verpackungslinie : mindestens 1 x pro zwei Stunden vom Labor überprüft
 - * Empfindlichkeit :
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm Stainless steel
 - 3.0 mm Non Fe
-



SPEZIFIKATION



WIRSINGKOHL

Referenz: S-GREE.074.D

Version : 11

Erstellt : 29/04/2014

Überarbeitung : 01

Überarbeitet : 29/04/2014

Seite : 3 von 5

6. Verpackung



1. 4 x 2.5 kg

- Beutel

Material : Polyäthylen

Länge : 520 mm

Dicke : 55 µm

Gewicht : 15.9 g

Inhalt (Netto Gewicht) : 2500 g

EAN Beutel : 5413408104099

- Karton

Farbe : braun

Gewicht : 339 g

Abmessungen : 380 x 245 x 315 mm

EAN Karton : 5413408421936

- Palettenplan : 6 x 9 Kartons = 540 kg / Palette (netto) (EURO – Palette)

7. Lagerung und Haltbarkeit

- Haltbarkeit (falls alle Richtlinien für die Haltbarkeit eingehalten werden) :

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 : max. – 20 °C

- Transport : Laden : max. – 18 °C

Transporttemperatur : max. – 20 °C

- Lagerung im Distribution : max. – 18 °C



SPEZIFIKATION



WIRSINGKOHL

Referenz: S-GREE.074.D

Version : 11

Erstellt : 29/04/2014

Überarbeitung : 01

Überarbeitet : 29/04/2014

Seite : 4 von 5

8. Lagerung und Gebrauch durch die Consumente

- *Haltbarkeit :*

- . Kühlschrank : 24 Stunden
- . Gefrierfach Kühlschrank : 48 Stunden
- . Tiefkühlfach :
 - 6 °C : 1 Woche
 - 12 °C : 1 Monat
 - 18 °C : siehe Aufdruck

- *Warnung*

- . Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.

- *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.

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	



SPEZIFIKATION



WIRSINGKOHL

Referenz: S-GREE.074.D

Version : 11

Erstellt : 29/04/2014

Seite : 5 von 5

Überarbeitung : 01

Überarbeitet : 29/04/2014

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*)

10. Allgemeine Erklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produktionsstätte glasfrei ist.

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

