

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
PASTINAKEN			
Referenz: S-GREE.168.D	Version : 03 Überarbeitung : 03	Erstellt : 02/02/2016 Überarbeitet : 02/10/2024	Seite : 1 von 6

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

2.Endprodukte-Spezification

- ohne GVO

-Pestizidrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung

(cfr. www.fytoweb.fgov.be)

- Schwermetalle: gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.

- Ohne Zusatzstoffe.

- Pastinaken gewürfelt

. 1. Schritt: Die Pastinaken werden gereinigt, Steine werden entfernt und die Pastinaken werden gewaschen.

. 2. Schritt: Die Pastinaken werden geschält (mit Dampf) und geschnitten (10*10*10 mm)

. 3. Schritt: Die Pastinakenwürfel werden blanchiert (peroxidase-negativ) und gekühlt

. 4. Schritt: Die Pastinakenwürfel werden freifließend tiefgefroren (IQF) bis sie eine Temperatur unter minus 20 Grad Celsius (-20°C) erreichen.

. Fehltoleranzen: * FM: abwesend

* EVM: abwesend

* dunkle Flecken > 3mm: max. 2.5%



SPEZIFIKATION



PASTINAKEN

Referenz: S-GREE.168.D	Version : 03	Erstellt : 02/02/2016	Seite : 2 von 6
	Überarbeitung : 03	Überarbeitet : 02/10/2024	

* grüne Flecken > 3 mm: max. 2.5%

- Nährwert (g/100g)

. Energie:	318.20 kJ – 75.70 kcal
. Fett:	1.10
. Davon gesättigte Fettsäuren:	0.20
. Kohlenhydrate:	12.50
. Davon Zucker:	5.70
. Eiweiß:	1.80
. Salz:	0.025

- Herkunftsland: die Niederlande

- Sensorik:

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

3.Bakt. Werte

- GKZ: < 10⁵/g
 - Coliforme: < 10³/g
 - E. Coli: < 10²/g
 - Hefen /Schimmel: < 10³/g
 - Salmonella: abwesend / 25 g
 - Listeria monocyt: < 10² / g
-

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
PASTINAKEN			
Referenz: S-GREE.168.D	Version : 03 Überarbeitung : 03	Erstellt : 02/02/2016 Überarbeitet : 02/10/2024	Seite : 3 von 6

4. Produktabmessungen

10 mm x 10 mm x 10 mm

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.) 10 x 1 kg

- Beutel:
 - Material: Polyethylen
 - Länge: 270mm
 - Dicke: 50 µm
 - Gewicht: 7.83g
 - Netto-Inhalt : 1000 g
 - EAN-Code: 5 413408 111455
- Karton
 - Farbe: braun
 - Gewicht Karton: 273.6 g
 - Kartonabmessungen :380*245*200mm
 - EAN-Code: 5 413408 024342
- Palettenplan :9*9 Kartons = 810 kg / Palette (netto)

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
PASTINAKEN			
Referenz: S-GREE.168.D	Version : 03 Überarbeitung : 03	Erstellt : 02/02/2016 Überarbeitet : 02/10/2024	Seite : 4 von 6

(2. Sonstige : zu Besprechen

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 Consumente

- *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.



SPEZIFIKATION



PASTINAKEN

Referenz: S-GREE.168.D	Version : 03	Erstellt : 02/02/2016	Seite : 5 von 6
	Überarbeitung : 03	Überarbeitet : 02/10/2024	

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	

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
PASTINAKEN			
Referenz: S-GREE.168.D	Version : 03 Überarbeitung : 03	Erstellt : 02/02/2016 Überarbeitet : 02/10/2024	Seite : 6 von 6

* 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.