

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
PANIERTE CHAMPIGNONS			
Referenz: S-GREE.298.D	Version : 05 Überarbeitung : 02	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-Spezifikation

- ohne GVO
- Pestizidrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung
(cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Schwermetalle: gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.
- Panierte, vorfrittierte Champignons

Herstellung: die frischen Champignons werden gewaschen, paniert, vorfrittiert, eingefroren und verpackt.

. *Zutaten:*

Champignons (51%), Weizenmehl, Wasser, pflanzliches Öl (Sonnenblumen-, Raps-, Oliven,-), Kartoffeldextrin, Kartoffelstärke, Eiklar, Salz, Hefe, Zucker, Triebmittel (E450, E500), Schwarzer Pfeffer Extrakt

. *Fehltoleranzen:*

- Beschädigte Panade (> 25% der Fläche) ≤ 1
- Beschädigte Panade (>25%) ≤ 2
- Zusammengeklebte Champignons (2 oder) ≤ 1



SPEZIFIKATION



PANIERTE CHAMPIGNONS

Referenz: S-GREE.298.D	Version : 05	Erstellt : 02/02/2016	Seite : 2 von 6
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 02/10/2024	

mehr)

- Panierte Stiele ≤ 1
- Lange Stiele (Stiellänge > Kopf) ≤ 1
- Lose Panadestücke ≤ 2
- Fremdes pflanzliches Material ≤ 1

- Nährwert (g/100g)

. Energie:	734 kJ – 173 kcal
. Fett:	7,4g
. Davon gesättigte Fettsäuren:	0.8g
. Kohlenhydrate:	20,9g
. Davon Zucker:	1.2g
. Eiweiß:	4.9g
. Salz:	0,9g

- Herkunftsland: die Niederlande

3.Bakt. Werte

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

4. Produktabmessungen

Stück/kg: 50 – 70 Stück pro Kg

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
PANIERTE CHAMPIGNONS			
Referenz: S-GREE.298.D	Version : 05 Überarbeitung : 02	Erstellt : 02/02/2016 Überarbeitet : 02/10/2024	Seite : 3 von 6

5. Verpackungsprozess

- e-code Reglementierung ist anwendbar
- Optische Sortierung
- Metalldetektion: * LOMA-Detektion
 - * Jeder Verpackungslinie: 1 x pro zwei Stunden kontrolliert bei Labo
 - * Empfindlichkeit: - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm Stainless steel
 - 3.0 mm Non Fe

6. Verpackung



(1.) 10*1000g

- Beutel:
 - Material: Polyethylen
 - Länge: 330 mm
 - Dicke: 55 µm
 - Gewicht: 9.55g
 - Netto-Inhalt : 1000 g
 - EAN-Code: 5 413408 111721
- Karton
 - Farbe: weiß
 - Gewicht Karton: 302 g
 - Kartonabmessungen: 380*245*250 mm
 - EAN-Code: 5413408 001848
- Palettenplan : 6*9 Kartons = 540 kg / Palette (netto)

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
PANIERTE CHAMPIGNONS			
Referenz: S-GREE.298.D	Version : 05 Überarbeitung : 02	Erstellt : 02/02/2016 Überarbeitet : 02/10/2024	Seite : 4 von 6

7.Lagerung und Haltbarkeit

- Haltbarkeit : 18 Monate nach Verpackung (siehe Verpackung).
 - Codierung: Lxyyy
 - x = Letzte Ziffer von das Verpackungsjahr
 - yyy = Tag von umpacken
 - Lagerungstemperatur: mind.. -20°C
 - Transport: Laden: mind. -18°C
 - Transporttemperatur: mind. -20°C
 - Lagerung im 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

Den Ofen auf 225°C vorheizen. Die tiefgefrorenen Champignons auf ein Backblech verteilen und 12 Minuten backen. Einmal umdrehen während der Backzeit.

Friteuse: Öl auf 180°C vorheizen. Die tiefgefrorene Champignons 4 Min. Fritieren.

9. Allergene



SPEZIFIKATION



PANIERTE CHAMPIGNONS

Referenz: S-GREE.298.D	Version : 05	Erstellt : 02/02/2016	Seite : 5 von 6
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 02/10/2024	

Allergen	Anwesend ?	Konzentration
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, ...) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Weizenmehl
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	
Eier und Eierzeugnisse	Ja	Eiklar
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*)

	<i>SPEZIFIKATION</i>		
PANIERTE CHAMPIGNONS			
Referenz: S-GREE.298.D	Version : 05 Überarbeitung : 02	Erstellt : 02/02/2016 Überarbeitet : 02/10/2024	Seite : 6 von 6

10. Allgemeine Erklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produktionsstätte glasfrei ist

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