

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
KNOLLESELLERIE GEWUERFELT		
Referenz: S-GREE.037.D	Version : 10 Überarbeitung : 02	Erstellt : 01/02/2016 Überarbeitet : 30/04/2020
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

- GVO-frei
- Pestizidrückstände: gemäß europäischer Gesetzgebung (cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Schwermetalle: gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.
- Ohne Zusatzstoffe.
- Sellerie
 - . Die Sellerie wird gereinigt, entsteint und gewaschen.
 - . Die Sellerie wird geschält (mit Dampf) und geschnitten 10 x 10 mm
 - . Die Sellerie wird blanchiert (peroxidase-negativ) und gekühlt.
 - . Die Sellerie wird freifließend tiefgefroren (Produkttemperatur unter – 20 °C).
 - . Fehlertoleranzen : Dunkle Flecken > 3 mm : max. 5 %
Fremdkörper : 0 Stk./ 500 g
- Nährwerte (100g) :

. Energie:	158.2 kJ – 37.8 kcal
. Fett:	0.0
. Davon gesättigte Fettsäuren:	0.0
. Kohlenhydrate:	5.0
. Davon Zucker:	0.0



SPEZIFIKATION



KNOLLENSPELLERIE GEWUERFELT

Referenz: S-GREE.037.D	Version : 10	Erstellt : 01/02/2016	Seite : 2 von 6
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 30/04/2020	

. Eiweiß: 2.0

. Salz: 0.2

- Herkunftsland: Belgien

- Sensorik:

- Aussehen / Farbe : Typisch weiß

- 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

4. Produktabmessungen

10 x 10 x 10 mm

- > 12 mm: ≤ 5%

Kleinanteil ø < 10 mm (Sieb mit runden Löchern): ≤ 5%

5.Verpackungsprozess

- Die e-Code-Reglementierung ist anwendbar

- Optische sortierung

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
KNOLLESELLERIE GEWUERFELT		
Referenz: S-GREE.037.D	Version : 10 Überarbeitung : 02	Erstellt : 01/02/2016 Überarbeitet : 30/04/2020
Seite : 3 von 6		

- 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

6. Verpackung



(1.) 4 x 2.5 kg

- Beutel :

Material : Polyäthylen

Länge : 385 mm

Dicke : 50 µm

Gewicht : 12.7 g

Netto Inhalt : 2500 g

EAN-Code : 5413408109117

- Karton :

Farbe : braun

Gewicht : 265.4 g

Abmessungen : 380 x 245 x 185 mm

EAN-code: 5413408421813

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

(2.) 2 x 5 kg

- Beutel :

Material : Polyäthylen blau

Länge : 730 mm

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
KNOLLENSPELLERIE GEWUERFELT		
Referenz: S-GREE.037.D	Version : 10	Erstellt : 01/02/2016
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 30/04/2020
Seite : 4 von 6		

Gewicht : 18 g

Netto Inhalt : 5000 g

- Karton :

Farbe : braun

Gewicht : 265.4 g

Abmessungen : 380 x 245 x 185 mm

EAN-code : 5413408531819

- Pallettenplan : 9 x 9 Kartons = 810 kg Netto / Euro-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

8.Lagerung und Gebrauch durch den Consumenten

- Haltbarkeit:

.Kühlschrank: 24 Stunden

.Gefrierfach Kühlschrank: 48 Stunden

.Tiefkühlfach: -6°C: 1 Woche

-12°C: 1 Monat

-18°C: siehe Aufdruck

- Gebrauchsanweisung

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
KNOLLESELLERIE GEWUERFELT		
Referenz: S-GREE.037.D	Version : 10 Überarbeitung : 02	Erstellt : 01/02/2016 Überarbeitet : 30/04/2020
Seite : 5 von 6		

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	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Ja	100% Knollensellerie
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>	
KNOLLESELLERIE GEWUERFELT		
Referenz: S-GREE.037.D	Version : 10	Erstellt : 01/02/2016
	Überarbeitung : 02	Überarbeitet : 30/04/2020
		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.