



# DIEPVRIESGROENTEN LEGUMES SURGELES TIEFKÜHL GEMÜSE FROZEN VEGETABLES



Datum: 01/07/2014 (V4) – Überprüfung am 01/07/2014

## TOLERANZEN DER FEHLER

	Toleranzen pro 1000 g abwesend
Fremdteile	
Fremdteile pflanzlicher Art	1 St
Pflanzliches Material	1 St
Farbfehler (≥ 50 % der gesamten Oberfläche)	3 %
Schäden (≥ 6 mm)	5 %
Schwarze oder dunkelgrüne Ränder	3 %
Maschinelle Schaden und Stücke	10 %
Schlechter Schnitt	6 %
ϕ > 28 mm	5 %

## MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Cf. Bakteriologische Spezifikation Tiefkühlgemüse SMB\_WF/1.1

## ANDERE EIGENSCHAFTEN

<b>Bestrahlung</b>	Nein
<b>GMO</b>	Nein
<b>Zusatzstoffen</b>	Nein
<b>Reste von Schwermetallen, Nitraten</b>	Entsprechend der europäischen Gesetzgebung
<b>Reste von Pestiziden</b>	Entsprechend den europäischen Richtlinien und Gesetzen

## ALLERGENE

Enthält keine Allergene  
Allergen Sellerie ist im Betrieb vorhanden

## LOSKENNZEICHNUNG

Rückverfolgbarkeit bis auf dem Feld  
z.B. L4028 L: Los → 4: 2014 → 028: 28. Tag des Jahres

## VERPACKUNG (Anzahl Karton/Pal)

10 x 1 kg	4 x 2,5 kg	2 x 5 kg	24 x 450 g	1 x 20 kg
<b>63</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>auf Anfrage</b>	<b>33</b>
Beutel: LDPE-COEX Karton: Testliner Weiß 130 – High performance fluting 125 – Testliner braun 170			Beutel: LDPE-COEX (Farbe: blau)	