



TIEFKÜHL KOHLRABISTREIFEN

Produkt Code KRS

EIGENSCHAFTEN DES ENDPRODUKTES

Kategorie	Tiefkühlgemüse															
Beschreibung	Blanchiert, geschnitten, IQF															
Ursprung	EU															
Varietät und Selektion	Brassica oleracea – Kossak, Eder, Terek															
Zutaten	100 % Kohlrabi															
Größe/Kaliber	Schnitt: 10 x 10 mm x natürliche Länge															
Nährwerte pro 100 g																
Nubel – 5^e Edition	<table border="1"><tr><td>Brennwert</td><td>100 kJ 24 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Davon gesättigte Fettsäuren</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>4,0 g</td></tr><tr><td>Davon Zucker</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>2,0 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>0,03 g</td></tr></table>	Brennwert	100 kJ 24 kcal	Fett	0 g	Davon gesättigte Fettsäuren	0 g	Kohlenhydrate	4,0 g	Davon Zucker	0 g	Eiweiß	2,0 g	Salz	0,03 g	
Brennwert	100 kJ 24 kcal															
Fett	0 g															
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g															
Kohlenhydrate	4,0 g															
Davon Zucker	0 g															
Eiweiß	2,0 g															
Salz	0,03 g															
Haltbarkeitsangaben	30 Monate															
Zubereitung	Nicht vorher auftauen, zubereiten wie Frischgemüse, jedoch mit verkürzter Garzeit, Salz und Gewürze nach Belieben hinzufügen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.															
Lagerbedingungen	<table><tr><td>Tiefgefroren</td><td>1 Woche:</td><td>* -6 °C</td></tr><tr><td></td><td>1 Monat:</td><td>** -12°C</td></tr><tr><td></td><td>Siehe M.H.D.:</td><td>*** -18°C</td></tr><tr><td>Kühlschrank</td><td></td><td>24 Stunden</td></tr><tr><td>Kühl Fach im Kühlschrank</td><td></td><td>48 Stunden</td></tr></table>	Tiefgefroren	1 Woche:	* -6 °C		1 Monat:	** -12°C		Siehe M.H.D.:	*** -18°C	Kühlschrank		24 Stunden	Kühl Fach im Kühlschrank		48 Stunden
Tiefgefroren	1 Woche:	* -6 °C														
	1 Monat:	** -12°C														
	Siehe M.H.D.:	*** -18°C														
Kühlschrank		24 Stunden														
Kühl Fach im Kühlschrank		48 Stunden														

DIEPVRIESGROENTEN LEGUMES SURGELES TIEFKÜHL GEMÜSE FROZEN VEGETABLES



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

TOLERANZEN DER FEHLER

	Toleranzen pro 1000 g
Fremdteile	abwesend
Fremdteile pflanzlicher Art	abwesend
Pflanzlicher Material	1 St/kg
Kleine Fehler (dunkle Farbfehler und kleine braune oder schwarze Flecken zwischen 3 und 6 mm)	5 %
Große Fehler (Schäden durch Insekten, Flecken durch Krankheit, Fäule, Reste von Schalen, dunkle Farbfehler, ... größer als 6 mm)	2 %
Hölzerne Kohlrabi Streifen	2 %

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

Cf. Bakteriologische Spezifikation Tiefkühlgemüse SMB_WF/1.1

ANDERE EIGENSCHAFTEN

Bestrahlung	Nein
GMO	Nein
Zusatzstoffen	Nein
Reste von Schwermetallen, Nitraten	Entsprechend der europäischen Gesetzgebung
Reste von Pestiziden	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
auf Anfrage	72	72	auf Anfrage	33
Beutel: LDPE-COEX Karton: Testliner Weiß 130 – High performance fluting 125 – Testliner braun 170				Beutel: LDPE-COEX (Farbe: blau)