

**DIEPVRIESGROENTEN LEGUMES SURGELES  
TIEFKÜHL GEMÜSE FROZEN VEGETABLES**



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

**TIEFKÜHL PAPRIKA 3-FARBIG STREIFEN**

Produkt Code PADS

**EIGENSCHAFTEN DES ENDPRODUKTES**

<b>Kategorie</b>	Tiefkühlgemüse
<b>Beschreibung</b>	Geschnitten, blanchiert, IQF
<b>Ursprung</b>	EU
<b>Varietät und Selektion</b>	Capsicum annum L. - Sonar
<b>Zutaten</b>	100 % Paprika rot/grün/gelb
<b>Größe/Kaliber</b>	Schnitt: 6 mm Breite x 50 mm Länge x natürliche Dicke

**Nährwerte pro 100 g**

Nubel – 5<sup>e</sup> Edition

Brennwert	73 kJ 17 kcal
Fett	0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	4,2 g
Davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	0,01 g

<b>Haltbarkeitsangaben</b>	30 Monate															
<b>Zubereitung</b>	Nicht vorher auftauen, zubereiten wie Frischgemüse, jedoch mit verkürzter Garzeit, Salz und Gewürze nach Belieben hinzufügen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.															
<b>Lagerbedingungen</b>	<table border="0"> <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 (ausgenommen Samen)	1 St
Samen von Paprika	5 St
Große Fehler (braune, schwarze Flecken > 6 mm)	3 St
Kleine Fehler (Flecken zwischen 2-6 mm)	10 St
Farbfehler (Verfärbung auf mehr als 50 % einer Oberfläche)	2 %
Schlechter Schnitt (Streifen, nicht ganz durchgeschnitten)	7 %
Länge (Streifen > 50 mm)	35 % min
Länge (Streifen < 12 mm)	12 %

## 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 25 kg
<b>auf Anfrage</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>auf Anfrage</b>	<b>auf Anfrage</b>
Beutel: LDPE-COEX Karton: Testliner Weiß 130 – High performance fluting 125 – Testliner braun 170				Beutel: LDPE-COEX (Farbe: blau)