

## TIEFKÜHL PAPRIKA ROT GRÜN GELB WÜRFEL

Produkt Code PADB

### 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<br>33,3% ( ±2,5%) rot<br>33,3% ( ±2,5%) grün<br>33,3% ( ±2,5%) gelb  |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| <b>Größe/Kaliber</b>                 | Schnitt: 10 mm x 10 mm x natürliche Dicke  |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| <b>Nährwerte pro 100 g</b>           | <table border="1"><tr><td>Brennwert</td><td>73 kJ<br/>17 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>3,5 g</td></tr><tr><td>Davon Zucker</td><td>2,7 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>0,7 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>0,01 g</td></tr></table> | Brennwert | 73 kJ<br>17 kcal | Fett | 0 g | Davon gesättigte Fettsäuren | 0 g | Kohlenhydrate | 3,5 g | Davon Zucker | 2,7 g | Eiweiß | 0,7 g | Salz | 0,01 g |
| Brennwert                            | 73 kJ<br>17 kcal   |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| Fett                                 | 0 g  |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| Davon gesättigte Fettsäuren          | 0 g  |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| Kohlenhydrate                        | 3,5 g  |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| Davon Zucker                         | 2,7 g  |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| Eiweiß                               | 0,7 g  |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| Salz                                 | 0,01 g   |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| <b>Nubel – 5<sup>e</sup> Edition</b> |  |           |                  |      |     |                             |     |               |       |              |       |        |       |      |        |
| <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>              | Tiefgefroren 1 Woche: * -6 °C<br>1 Monat: ** -12°C<br>Siehe M.H.D.: *** -18°C<br>Kühlschrank 24 Stunden<br>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

|  | % in Gewicht | % in Anzahl |
|--|--------------|-------------|
| Fremdteile   | abwesend     | abwesend    |
| Fremdteile pflanzlicher Art (ausgenommen Samen)            |              | ≤ 4         |
| Samen von Paprika  |              | ≤ 15        |
| Kleine Fehler (Flecken zwischen 2-6 mm)                    |              | ≤ 12        |
| Große Fehler (braune, schwarze Flecken > 6 mm)             |              | ≤ 6         |
| Farbfehler (Verfärbung auf mehr als 50 % einer Oberfläche) | 2 %          |             |
| Schlechter Schnitt (Würfel, nicht ganz durchgeschnitten)   | 7 %          |             |
| 3 oder mehr Würfel zusammen                                | 3 %          |             |
| Würfel < 8 mm  | 10 %         |             |
| Würfel > 12 mm   | 8 %          |             |

## 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>72</b>  | <b>auf Anfrage</b> | <b>auf Anfrage</b> | <b>auf Anfrage</b>                 |
| Beutel: LDPE-COEX<br>Karton: Testliner Weiß 130 – High performance fluting 125 – Testliner braun 170 |            |                    |                    | Beutel: LDPE-COEX<br>(Farbe: blau) |