

SPEZIFIKATION Suppengemüse fein geschn. 10x1kg Pin

1. Produktbeschreibung

- **Basisvarietät** <> Porree: *Allium porrum* L. <> Karotten: *Daucus carota* L. (Carlano, Nerac, Spitfire, Brutus, Bastia) <> Knollensellerie: *Apium graveolens* L., var. *Rapaceum* <> Zwiebeln: *Allium cepa* L. <>
- **Allgemeine Beschreibung** Diese Mischung ist hergestellt aus frischen und gesunden Porree, Karotten, Knollensellerie und Zwiebeln. Sie werden sorgfältig gewaschen, geschnitten, eventuell blanchiert und gekühlt, lose rollend schockgefrostet und gemischt
- **Erntegebiet** <> Porree: BE, FR, NL <> Karotten: BE, DE, FR, NL, PL, UK Außergewöhnlich auch aus AT <> Knollensellerie: BE, DE, FR, NL, PL <> Zwiebeln: BE, DE, ES, FR, NL, PL, UK Außergewöhnlich auch aus CN, EG, RS, TR, UA <>
- **Erntemonate** <> Porree: Oktober - April <> Karotten: November- Dezember <> Knollensellerie: November- Dezember <> Zwiebeln: September - Juni <>
- **Verpackungen**

Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°	
4294	10x1kg Pin	0		0		0	
- **Haltbarkeit** 24 Monate bei -18°C. Niemals ein aufgetautes Produkt wieder einfrieren. Aufgetautes Produkt bei maximal 5-7 °C, ca. 24 Stunden im Kühlschrank haltbar.

2. Technische Charakteristik

- **Zusammensetzung**
 - Zutaten : 45% Porree ; 25% Karotten; 20% Knollensellerie; 10% Zwiebeln
 - Zusatzstoffe : keine
 - Allergenen: Sellerie (cfr europäische Gesetzgebung)
- **Qualitätsbeschreibung**
 - Porree und Zwiebeln : nicht blanchiert
 - mindestens 80% ist anwesend in die Mischung
 - Karottenwürfel: 6x6 mm
 - Knollensellerie: 6x6 mm
 - Porree 50 / 50 Würfel: 6x6 mm
 - Zwiebel Würfel: 6x6 mm
 - Mischen und Verpacken: in BE
 - PE Beutel; 4 Beutel pro Karton / RLZ = 6 Monate

3. Energie- und Nährwertangaben

	pro 100 g	RI*	RI/100g		pro 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	127			wovon Zucker (g)	3,7	90	4,11
Energie (kcal)	31	2000	1,55	Ballaststoff (g)	2,1	25	8,4
Fett (g)	0,4	70	0,57	Eiweiss (g)	1,3	50	2,6
wovon gesättigt (g)	0,1	20	0,5	Natrium (mg)	26	2400	1,08
Kohlenhydrate (g)	4,4	260	1,69	Salz (mg)	65		

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

4. Qualitätskontrolle

- **Allgemeine Beschreibung**

SVM-01 (Mikrobiologische Norm)

Tiefkühlgemüse direkt aus der Tiefkühlung zubereiten - kein vorheriges Auftauen empfohlen. Das Produkt sollte vor dem Verzehr gut durcherhitzt werden, d.h. mindestens 2 Minuten über 70°C kochen. Diese Gemüse sollen völlig gekocht sind bei der Zubereitung von Speisen!

Das Ziel von Greenyard für das Vorhandensein von Fremdstoffen ist 0/kg. Um dieses Ziel zu erreichen, investiert Greenyard kontinuierlich in die Anschaffung modernster mechanischer und optischer Sortieranlagen, um während des Produktions- und Verpackungsprozesses die fortschrittlichsten Techniken einzusetzen und so die 100%ige Garantie zu erreichen. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden und auf der Grundlage der europäischen Verordnung Nr. 852/2004, Kapitel 9, ist eine Endkontrolle durch den Endverbraucher erforderlich, damit eventuelle sichtbare Mängel nicht zu weiteren schädlichen Lebensmitteln führen können.



SPEZIFIKATION Suppengemüse fein geschn. 10x1kg Pin

Alle Zertifikate können konsultiert werden auf unsere website www.greenyard.group/divisions/frozen/quality-and-sustainability/quality-certificates
GMO frei - Ionisation: keine - Schwermetalle und Pestizid (cfr. Europäische Gesetzgebung).