



SPEZIFIKATION Dicke Bohnen 5x1kg Pin

1. Produktbeschreibung

• Basisvarietät	Vicia faba																
• Allgemeine Beschreibung	Diese dicke Bohnen sind hergestellt aus frischen und gesunden Bohnen. Sie werden sorgfältig gewaschen, geschält, blanchiert, gekühlt, lose rollend schockgefrostet.																
• Erntegebiet	EG * Die Verfügbarkeit unterliegt den saisonalen Wachstum Bedingungen.																
• Erntemonate	September - November																
• Verpackungen	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Artikel N°</th> <th></th> <th>Artikel N°</th> <th></th> <th>Artikel N°</th> <th></th> <th>Artikel N°</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>71448</td> <td>5x1kg</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°		71448	5x1kg						
Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°											
71448	5x1kg																
• 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: 100% dicke Bohnen - Zusatzstoffe: keine - Allergene: keine (cfr Europäische Gesetzgebung)
• Qualitätsbeschreibung	- von weiß zu grün Farbe - unreife Samen mit typischem Saubohnengeschmack

3. Energie- und Nährwertangaben

	pro 100 g	RI*	RI/100g		pro 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	282			wovon Zucker (g)	1,2	90	1,33
Energie (kcal)	67	2000	3,35	Ballaststoff (g)	4,2	25	16,8
Fett (g)	1	70	1,43	Eiweiss (g)	5,8	50	11,6
wovon gesättigt (g)	0,1	20	0,5	Natrium (mg)	0	2400	0
Kohlenhydrate (g)	6,6	260	2,54	Salz (mg)	0		

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

4. Qualitätskontrolle

• Allgemeine Beschreibung	<p>SVM-01 (Mikrobiologische Norm)</p> <p>GMO frei Ionisation: keine</p> <p>Allergene: in Übereinstimmung mit der europäischen Gesetzgebung. Schwermetalle und Pestizid (cfr. Europäische Gesetzgebung). Tiefkühlgemüse sollen völlig gekocht sind bei der Zubereitung von Speisen! Produkt 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.</p> <p>Fremdkörper: Das Greenyard-Ziel ist 0/kg, und obwohl wir hochspezialisierte Gemüsewaschanlagen und die neueste optische Sortierer haben, kann ausnahmsweise doch etwas durchrutschen. Der Endkunde ist dazu verpflichtet, die Ware vor der Verarbeitung seiner Produkte zu prüfen.</p>
----------------------------------	--

Alle Zertifikate können konsultiert werden auf unsere website www.greenyard.group/divisions/frozen/quality-and-sustainability/quality-certificates