

### SPEZIFIKATION Kichererbsen 5x1kg Pinguin

#### 1. Produktbeschreibung

- **Basisvarietät** *Cicer arietinum L. (type : Keni)*
- **Allgemeine Beschreibung** Diese Kichererbsen sind aus frischen und gesunden getrockneten Kichererbsen, die mit Sorgfalt gereinigt werden erhalten, eingeweicht, blanchiert, gekühlt und einzeln eingefroren.
- **Erntegebiet** AR, ES, FR Außergewöhnlich auch aus TR  
\*  
Die Verfügbarkeit unterliegt den saisonalen Wachstum Bedingungen.
- **Erntemonate** Dezember - Februar
- **Verpackungen**

Artikel N°	5x1kg	Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°
81470				
- **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: Kichererbsen, Wasser
  - Zusatzstoffe: keine
  - Allergene: keine (cfr Europäische Gesetzgebung)
- **Qualitätsbeschreibung**
  - Hellgelb Samenschale
  - Trockenhülsenfruchtsamen Grübchen
  - Durchmesser: ± 7 - 9 mm
  - TM: 37.5 - 40%

#### 3. Energie- und Nährwertangaben

	pro 100 g	RI*	RI/100g		pro 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	623			wovon Zucker (g)	0,7	90	0,78
Energie (kcal)	149	2000	7,45	Ballaststoff (g)	10,6	25	42,4
Fett (g)	3	70	4,29	Eiweiss (g)	8,4	50	16,8
wovon gesättigt (g)	0,3	20	1,5	Natrium (mg)	1	2400	0,04
Kohlenhydrate (g)	16,7	260	6,42	Salz (mg)	2,5		

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

#### 4. Qualitätskontrolle

- **Allgemeine Beschreibung**

SVM-01 (Mikrobiologische Norm)  
GMO frei Ionisation: keine  
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.  
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.

Alle Zertifikate können konsultiert werden auf unsere website [www.greenyard.group/divisions/frozen/quality-and-sustainability/quality-certificates](http://www.greenyard.group/divisions/frozen/quality-and-sustainability/quality-certificates)