



### SPEZIFIKATION Rote kidney Bohnen 5x1kg

#### 1. Produktbeschreibung

• <b>Basisvarietät</b>	Phaseolus vulgaris L.						
• <b>Allgemeine Beschreibung</b>	Diese rote Kidney Bohnen sind hergestellt aus frischen und gesunden Bohnen. Sie werden sorgfältig gewaschen. Die Bohnen gehen durch eine Quellstufe. Sie werden vorgekocht, gekühlt und lose rollen schockgefroren.						
• <b>Erntegebiet</b>	AR, FR * Die Verfügbarkeit unterliegt den saisonalen Wachstum Bedingungen.						
• <b>Erntemonate</b>	Dezember - Februar						
• <b>Verpackungen</b>	<b>Artikel N°</b>	<b>Artikel N°</b>	<b>Artikel N°</b>	<b>Artikel N°</b>	<b>Artikel N°</b>	<b>Artikel N°</b>	<b>Artikel N°</b>
	81463	5x1kg					
• <b>Haltbarkeit</b>	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

• <b>Zusammensetzung</b>	- Zutaten: rote Kidney Bohnen, Wasser - Zusatzstoffe: keine - Allergene: keine (cfr Europäische Gesetzgebung)
• <b>Qualitätsbeschreibung</b>	- typische rote bis violette Farbe - Größe : nicht kalibriert

#### 3. Energie- und Nährwertangaben

	pro 100 g	RI*	RI/100g		pro 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	494			wovon Zucker (g)	1	90	1,11
Energie (kcal)	118	2000	5,9	Ballaststoff (g)	7,4	25	29,6
Fett (g)	0,5	70	0,71	Eiweiss (g)	8,4	50	16,8
wovon gesättigt (g)	0,1	20	0,5	Natrium (mg)	2	2400	0,08
Kohlenhydrate (g)	16,1	260	6,19	Salz (mg)	5		

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

#### 4. Qualitätskontrolle

• <b>Allgemeine Beschreibung</b>	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)