

SPEZIFIKATION Sojabohnen 5x1kg

1. Produktbeschreibung

• Basisvarietät	Glycine max.																
• Allgemeine Beschreibung	Diese Sojabohnen sind hergestellt aus frischen und gesunden Sojabohnen. Sie werden sorgfältig gewaschen, blanchiert, gekühlt und lose rollend schockgefrostet.																
• Erntegebiet	CN * Die Verfügbarkeit unterliegt den saisonalen Wachstum Bedingungen.																
• Erntemonate	Februar - April Juli - August																
• 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>79031</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°		79031	5x1kg						
Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°											
79031	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% Sojabohnen - Zusatzstoffe: keine - Allergene: soja (cfr Europäische Gesetzgebung)
• Qualitätsbeschreibung	- typische grüne Farbe - nicht kalibriert - enthülst - Samen ungeschält

3. Energie- und Nährwertangaben

	pro 100 g	RI*	RI/100g		pro 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	657			wovon Zucker (g)	2,5	90	2,78
Energie (kcal)	157	2000	7,85	Ballaststoff (g)	5,9	25	23,6
Fett (g)	7,6	70	10,86	Eiweiss (g)	13,3	50	26,6
wovon gesättigt (g)	0,8	20	4	Natrium (mg)	5	2400	0,21
Kohlenhydrate (g)	6	260	2,31	Salz (mg)	12,5		

* 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