



SPEZIFIKATION Schwarze Oliven 5x1kg Pin

1. Produktbeschreibung

• Basisvarietät	<i>Olea europaea L. (var. : Manzanillo, Hojiblanca)</i>								
• Allgemeine Beschreibung	Diese Oliven sind hergestellt aus frischen und gesunden schwarze Oliven. Sie werden sorgfältig gewaschen, sortiert, fermentiert, entsteint, gewaschen, geschnitten, gekühlt und lose rollend schockgefrostet.								
• Erntegebiet	ES * Die Verfügbarkeit unterliegt den saisonalen Wachstum Bedingungen.								
• Erntemonate	Juli - September								
• Verpackungen	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Artikel N°</th> <th>Artikel N°</th> <th>Artikel N°</th> <th>Artikel N°</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>82106</td> <td>5x1kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°	82106	5x1kg		
Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°						
82106	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 : schwarze Oliven, Salz und ferrogluconate - Zusatzstoffe : E579 (ferrogluconate) - Allergenen: keine (cfr europäische Gesetzgebung)
• Qualitätsbeschreibung	- Typische Shwarze Farbe von Oliven - Schnitt: 4-7 mm - Durchmesser 11 - 17 mm

3. Energie- und Nährwertangaben

	pro 100 g	RI*	RI/100g		pro 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	508			wovon Zucker (g)	0,1	90	0,11
Energie (kcal)	121	2000	6,05	Ballaststoff (g)	2,2	25	8,8
Fett (g)	13,2	70	18,86	Eiweiss (g)	0,5	50	1
wovon gesättigt (g)	2,3	20	11,5	Natrium (mg)	679	2400	28,29
Kohlenhydrate (g)	0,1	260	0,04	Salz (mg)	1697,5		

* 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). Ohne vorheriges Auftauen, das gefrorene Product wie frische Oliven kochen. Produkt muss vor dem Verzehr durcherhitzt werden! 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