



SPEZIFIKATION



APFELSEGEMENTE

Referenz: S-GREE.191.D

Version : 02

Erstellt : 25/04/2014

Seite : 1 von 5

Überarbeitung : 01

Überarbeitet : 25/04/2014

1. Lieferant

N.V. d'Arta

Pittemsestraat 58 A

8850 ARDOOIE

BELGIUM

☎ +32.51.74.69.91

☎ +32.51.74.69.68

www.darta.com

2. Endprodukte - Spezifikationen

- GMO-frei

- Reste von Pestizide: nach europäischer (belgischer) Gesetzgebung
(cf. www.fytoweb.fgov.be)

- Frei von Additive

- Schwermetalle: nach europäischer (belgischer) Gesetzgebung

- Apfelsegmente:

. Phase 1: die Apfels werden geschält, in Scheiben geschnitten und gedipt
(Salz, Ascorbic Acid (E300), Citric Acid (E330))

. Phase 2: die Segmente werden freifliessend tiefgefroren
(Produkt: mind. - 20°C).

. Fehlertoleranzen:

* FM: abwesend

* EVM:

Schalen (>1cm²): < 10 / kg

Kerne oder Kern-fragmente: max 1 / kg

Stängels oder Stangel-fragmente: max 1 / kg

Kelche: < 2 / kg

Kerngehäuse: max 5 / kg

* Bruch/Krümels: < 10 mm: max 5 % (w/w)



SPEZIFIKATION



APFELSEGEMENTE

Referenz: S-GREE.191.D	Version : 02	Erstellt : 25/04/2014	Seite : 2 von 5
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 25/04/2014	

- * Unreife Früchte: max 0.5% (w/w)
- * Überreife Früchte: max 0.1% (w/w)
- * Beschädigte, verformte Früchte: max 2% (w/w)
- * Blockgefrorene Früchte: max 10 % (w/)

- Nährwert (g/100g):

. Energie:	210.90 kJ – 49.80 kcal
. Fett:	0.00
. Davon gesättigte Fettsäuren:	0.00
. Kohlenhydrate:	11.40
. Davon Zucker:	11.40
. Eiweiß:	0.30
. Salz:	0.003

- Herkunftsland: Belgien, Italien, die Niederlande, Deutschland

3. Bakt. Werte

- T.V.C.: < 5x10⁵ / g
- Coliforms: < 10³ / g
- E. Coli: < 10² / g
- Hefen / Schimmel: < 10⁴ / g
- Salmonella: abwesend / 25 g
- Listeria: abwesend / g

4. Produktabmessungen

+/- 8 oder 12 Segmente von 1 Apfel

5. Verpackungsprozess

- E-code ("e"): Reglementierung ist anwendbar

	<i>SPEZIFIKATION</i>	
APFELSEGEMENTE		
Referenz: S-GREE.191.D	Version : 02	Erstellt : 25/04/2014
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 25/04/2014
		Seite : 3 von 5

- Optische sortierung
- Metalldetektion:
 - . LOMA Detektion
 - . Jede Verpackungslinie wird mindestens 1 x pro zwei Stunden vom Labor kontrolliert
 - . Empfindlichkeit:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm Stainless Steel
 - 3.0 mm Non-Fe

6. Verpackung



1.15 x 450 g

- Beutel:

Material: Polyäthlen

Länge: 220 mm

Dicke: 70 µm

Gewicht: 6.6 g

Netto Inhalt: 450 g

EAN-code: 5 413408 122406

- Karton:

Farbe: braun

Gewicht Karton: 256.4 g

Kartonabmessungen: 380x245x165 mm

EAN-code: 5 413408 038127

- Palettenplan: 8x9 Kartons = 486 kg / palette (netto) (= EURO PALETTE)

7. Lagerung und Haltbarkeit

- Haltbarkeit (wenn alle Richtlinien, wie hierunter angegeben, respektiert werden): 30 Monate nach Verpackung (siehe Verpackung).

- Codierung : L x yyy z ww D



SPEZIFIKATION



APFELSEGEMENTE

Referenz: S-GREE.191.D

Version : 02

Erstellt : 25/04/2014

Seite : 4 von 5

Überarbeitung : 01

Überarbeitet : 25/04/2014

x = Letzte Ziffer des Jahres, in dem die Ware verpackt wird (z.B. 0 = 2010)

yyy = Tag, an dem die Ware verpackt wird (z.B. 001 = 1. Januar)

z = Verpackungsschicht (A, B oder C)

ww = Verpackungslinie (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Lagerungstemperatur: mind.. -20°C

- Transport: Laden: mind. -18°C

Transporttemperatur: mind. -20°C

- Lagerung im Distribution: mind. -18°C

8.Lagerung und Zubereitung durch Konsument

- Lagerung:

. Kühlschrank: 24 Stunden

. Gefrierfach Kühlschrank: 48 Stunden

. Tiefkühlfach : -6 °C: 2 Tage

-12 °C : 1 Monat

-18 °C: sehe Aufdruck

- Warnung:

. Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.

- Gebrauchsanweisung:

. Die gewünschte Menge in einer Schale legen und abtauen lassen bei Zimmertemperatur

9. Allergenen

Allergen	Anwesend ?	Konzentration
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, ...) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	



SPEZIFIKATION



APFELSEGEMENTE

Referenz: S-GREE.191.D	Version : 02	Erstellt : 25/04/2014	Seite : 5 von 5
	Überarbeitung : 01	Überarbeitet : 25/04/2014	

Eier und Eierzeugnisse	Nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und Erdnüssezeugnisse	Nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)	Nein	
Schalenfrüchte * sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	
Senf und senferzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite, als SO ₂ angegeben, in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l	Nein	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	

* Mandel (*Amygdalus communis* L.) , Haselnuss (*Corylus avellana*) , Walnuss (*Juglans regia*) , Kaschnuss (*Anacardium occidentale*) , Pecannuss (*Carva illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch) , Paranuss (*Bertholletia excelsa*) , Pistazie (*Pistacia vera*) , Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*)

10. Allgemeine Erklärung

Wir bestätigen eine glasfreie Produktionsstätte.

Wir bestätigen den Ausschluss von Strahlen- und Gasbehandlung der Produkte und Zutaten.