



### SPEZIFIKATION Granatapfel 5x1kg Pin

#### 1. Produktbeschreibung

• <b>Basisvarietät</b>	<i>Punica granatum L. variety</i>																
• <b>Allgemeine Beschreibung</b>	Diese Granatapfelkernen sind hergestellt aus frischen und gesunden Granatäpfel. Sie werden sorgfältig gewaschen und lose rollend schockgefrostet.																
• <b>Erntegebiet</b>	ES, TR * Die Verfügbarkeit unterliegt den saisonalen Wachstum Bedingungen.																
• <b>Erntemonate</b>	November- Dezember																
• <b>Verpackungen</b>	<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>71563</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°		71563	5x1kg						
Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°											
71563	5x1kg																
• <b>Haltbarkeit</b>	30 Monate bei -18°C. Niemals ein aufgetautes Produkt wieder einfrieren.																

#### 2. Technische Charakteristik

• <b>Zusammensetzung</b>	- Zutaten: 100% Granatapfelkernen - Zusatzstoffe: keine - Allergene: keine (cfr Europäische Gesetzgebung)
• <b>Qualitätsbeschreibung</b>	- Typische Rote Farbe

#### 3. Energie- und Nährwertangaben

	pro 100 g	RI*	RI/100g		pro 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	235			wovon Zucker (g)	11,8	90	13,11
Energie (kcal)	55	2000	2,75	Ballaststoff (g)	0,6	25	2,4
Fett (g)	0,2	70	0,29	Eiweiss (g)	1,3	50	2,6
wovon gesättigt (g)	0	20	0	Natrium (mg)	2	2400	0,08
Kohlenhydrate (g)	11,8	260	4,54	Salz (mg)	5		

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

#### 4. Qualitätskontrolle

• <b>Allgemeine Beschreibung</b>	<p>SVM-07 (Mikrobiologische Norm)</p> <p>GMO frei - Ionisation: keine - Allergene: in Übereinstimmung mit der europäischen Gesetzgebung Schwermetalle und Pestizid (cfr. Europäische Gesetzgebung). Zubereitungsempfehlung Bei Zimmertemperatur: Eine beliebige Menge Obst in eine Schüssel geben und max. 2 bis 4 Stunden auftauen lassen. Im Kühlschrank bei max. 7°C: 6 bis 24 Stunden auftauen lassen. In der Mikrowelle: 250g bei Auftaumodus (250W) in eine mikrowellene geeignete Schale geben und abdecken. 5-6 Minuten auftauen und regelmäßig durchrühren. Abtropfen und sofort servieren. Alle Angaben sind als Richtwerte zu verstehen und alle Geräte variieren in der Leistung. Daher bitte überprüfen, dass das Gericht vollkommen durchgegart ist. 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.</p>
----------------------------------	---

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)