



2d'Arta N.V.  
Pittensestraat 58A  
BE - 8850 Ardoole  
Belgien  
Tel: +32 (0)51 / 74.69.91  
Fax: + 32 (0)51 / 74.69.68  
E-mail: specs@darta.com

## SPEZIFIKATION

Referenz: P15001F5E/I  
Erstellt: 11/12/2019  
Überarbeitet: 10/10/2022  
Seite: 1 of 6

## Green valley

### 1. Endprodukte - Spezifikationen

Markenname = GREENS cuisin'easy  
Produktname = GREEN VALLEY  
Nettogewicht 1250 g  
Vegetarisch und glutenfrei

Zusammensetzung:	%	Zersetzung	ALLERGENEN
Buchweizen	27.00	Wasser, Buchweizen	-
Spinat	13.00		-
Erbsen	13.00		-
Dicke Bohnen geschält	13.00		-
Brokkoli-Reis	13.00		-
Olivenöl	5.50		-
Frühlingszwiebel	5.00		-
Senf	3.65	Wasser, <b>Senfkörner</b> , Äthylalkohol Essig, Salz, Kurkuma	SENF
Agavendicksaft	2.50		-
Weißwein Vingar	1.70		-
Wasser	1.60		-
Salz	1.00		-
Pfeffer	0.05		-

**Zutatenliste:** Gemüse 57% (Spinat, Erbsen, Dicke Bohnen geschält 13%, Brokkoli-Reis, Frühlingszwiebel), Buchweizen 27 % (Wasser, Buchweizen), Sauce 16% (Olivenöl, Senf 3,7% (Wasser, **Senfkörner**, Äthylalkohol Essig, Salz, Kurkuma), Agavensirup 2,5%, Weißweinessig, Salz, Pfeffer).

### 2. Produktabmessungen

### 3. Das Konzept

Unsere Premium-Salate sind ein Konzept für komplette Mahlzeiten, die nach dem Auftauen sofort servierfertig sind.

Entwickelt von Köchen für Köche...

- Tiefkühlfrische: eine Alternative zu herkömmlichen frischen Salaten.
- Premium: eine neue Dimension für Ihr Menü
- Einfache Zubereitung: nur Abtauung
- Multifunktionale Nutzung: für jede Art von Anwendung in der Gastronomie oder im Catering

 <p>2d'Arta N.V. Pittensestraat 58A BE - 8850 Ardoole Belgien Tel: +32 (0)51 / 74.69.91 Fax: + 32 (0)51 / 74.69.68 E-mail: specs@darta.com</p>	<h1>SPEZIFIKATION</h1>
<p>Referenz: P15001F5E/I Erstellt: 11/12/2019 Überarbeitet: 10/10/2022 Seite: 2 of 6</p>	<h2>Green valley</h2>

#### 4. Sensorik

Geruch : süßer Senfgeruch  
 Aussehen / Farbe : typische grüne Farbe  
 Geschmack : Geschmack von süßem grünem Gemüse mit einem Hauch von Senf

#### 5. Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerung

Haltbarkeit: 18 Monate nach Verpackung (siehe Verpackung)  
 Lagerung: Tiefkühlschrank :- 18 °C: (siehe Verfallsdatum)  
 Warnung: Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren

Codierung : L xxxxxxx D

Xxxxxxx = Verpackungsnummer, eine eindeutige interne Nummer

Temperatur

- Lagerungstemperatur (Werksgefrierschrank): max. -20 °C
- Transport:   Laden: max. -18 °C  
                   Transporttemperatur: max. -20 °C
- Lagertemperatur im Vertrieb: max. -18 °C

#### 6. Zubereitungsanleitung

16 Stunden lang im Kühlschrank auftauen lassen und innerhalb von 72 Stunden verbrauchen.

Es ist auch möglich, den Salat in der Mikrowelle im Auftaubetrieb aufzutauen

250g : 6 Minuten bei 160W

500g: 8 Minuten bei 160W

Nach der Hälfte und am Ende umrühren



2d'Arta N.V.  
Pittensestraat 58A  
BE - 8850 Ardoole  
Belgien  
Tel: +32 (0)51 / 74.69.91  
Fax: + 32 (0)51 / 74.69.68  
E-mail: specs@darta.com

## SPEZIFIKATION

Referenz: P15001F5E/I  
Erstellt: 11/12/2019  
Überarbeitet: 10/10/2022  
Seite: 3 of 6

# Green valley

### 7. Bakteriologische Werte

Organismus	Werte
Aerobe Gesamtkeimzahl bei 30°C	< 1.0 x 10 <sup>6</sup> cfu/g
Coliforme	< 1.0 x 10 <sup>4</sup> cfu/g
E. coli	< 100 cfu/g
Salmonella	Abwesend/ 25 g
Listeria Monocytogenes	< 10 / g
Hefen / Schimmel	< 10 <sup>4</sup> cfu/g

### 8. Nährwerte (g/ 100 g)

	Pro 100g	
Energie	563	kJ
	134	Kcal
Fette	6.3	g
davon gesättigte Fettsäuren	1.0	g
Kohlenhydrate	13.0	g
davon Zucker	2.7	g
Fasern	2.9	g
Eiweiß	4.3	g
Salz	1.1	g



2d'Arta N.V.  
Pittensestraat 58A  
BE - 8850 Ardoole  
Belgien  
Tel: +32 (0)51 / 74.69.91  
Fax: + 32 (0)51 / 74.69.68  
E-mail: specs@arta.com

## SPEZIFIKATION

Referenz: P15001F5E/I  
Erstellt: 11/12/2019  
Überarbeitet: 10/10/2022  
Seite: 4 of 6

# Green valley

### 9. Allergenen

Allergen	Anwesend?
Glutenhaltiges Getreide	-
Krebstiere	-
Eier	-
Fisch	-
Erdnüsse	-
Soja	-
Milch	-
Schalenfrüchte *	-
Sellerie	-
<b>Senf</b>	<b>+</b>
Sesamsamen	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228)	-
Lupine	-
Weichtiere	-

\* 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. Foto



### 11. Verpackung

#### 11.1 Verpackungsverfahren

- Die e-Code-Reglementierung ist anwendbar
- BEST Laser Sortex auf jeder Verpackungslinie
- Metalldetektion: . Metalldetektor auf jeder Verpackungslinie  
. Jede Verpackungslinie wird mindestens 1 x pro 2 Stunden vom Labor überprüft
- Empfindlichkeit: - 2.0 mm Fe  
- 3.0 mm Stainless Steel  
- 3.0 mm Non-Fe



2d'Arta N.V.  
Pittensestraat 58A  
BE - 8850 Ardoole  
Belgien  
Tel: +32 (0)51 / 74.69.91  
Fax: + 32 (0)51 / 74.69.68  
E-mail: specs@darta.com

## SPEZIFIKATION

Referenz: P15001F5E/I  
Erstellt: 11/12/2019  
Überarbeitet: 10/10/2022  
Seite: 6 of 6

## Green valley

### 11.2 Verpackung 4 x 1250 g

#### BEUTEL

Material : niedriger Dichte Polyäthylen 70 µm

Abmessungen : 530x330 mm

Inhalt (netto Gewicht): 1250 g

EAN Beutel: 5413408991026

#### KARTON

Farbe: braun

Kartonabmessungen: 330x240x120 mm

Gewicht Karton: 184 g

EAN Karton: 5413408981027

- Palettenplan :

10 Kartons/Lage x 12 Lagen = 600 kg / Palette ( netto ) ( EURO Palette )

14 Kartons/Lage x 12 Lagen = 840 kg / Palette ( netto ) ( INDUSTRIE Palette )

### 12. Allgemeine Erklärung

- Wir bestätigen, dass unsere Produktionsstätte Glas frei ist.
- Wir bestätigen, dass unsere Produkte und Zutaten keiner Strahlen- und Gasbehandlung unterzogen werden.
- d'Arta ist BRC, IFS und ISO 14001 zertifiziert.
- Dardico ist ISO 14001 and ISO 9001 zertifiziert.
- GVO-frei
- Pestizidrückstände : gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung (cfr. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be))
- Ohne Zusatzstoffe.
- Schwermetalle : gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.

Datum: 2/05/2023

Stempel und Unterschrift