



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, Senfkörner , 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



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: 2 of 6

Green valley

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 ⁶ cfu/g
Coliforme	< 1.0 x 10 ⁴ cfu/g
E. coli	< 100 cfu/g
Salmonella	Abwesend/ 25 g
Listeria Monocytogenes	< 10 / g
Hefen / Schimmel	< 10 ⁴ 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	-
Senf	+
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
- Metaldetektion: . Metaldetektor 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)
- Ohne Zusatzstoffe.
- Schwermetalle : gemäß europäischer und belgischer Gesetzgebung.

Datum: 2/05/2023

Stempel und Unterschrift