



ARDO PRODUKT SPEZIFIKATION

Erdbeeren 25-35 mm

Spec ID	XAR980
Datum der Erstausgabe	06/06/2014
Datum der Überarbeitung	14/10/2014
Version Nummer	003

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die schockgefrosteten Erdbeeren, von denen der Blütenkelch entfernt wurde, werden von der Pflanzensorte Frageria x ananassa hergestellt. Sie sollten lose rollende, saubere, feste Früchte sein und frei von Schädlingsbefall, Krankheit, Fremdstoffen, Flecken oder anderen Mängeln. Der Verarbeitungsprozess sollte die Stabilität von Geruch und Geschmack erhalten; die Temperatur sollte -18°C nicht überschreiten.

Größe: 25-35 mm

FEHLER und FEHLERTORLERANZEN

		Max. pro 1000 g
a) F.M.	Teile wie Holz, Glas, Steine ... und giftige pflanzliche Stoffe	keine
b) F.E.V.M.	Pflanzliche ungiftige Stoffe, die nicht von der Erdbeerpflanze selbst stammen	keine
c) E.V.M.	Pflanzliche ungiftige Stoffe, die von der Erdbeerpflanze stammen	1 St.
d) Verklumpung	Zwei oder mehrere Erdbeeren, die zusammen haften und nicht mehr voneinander getrennt werden können, ohne die Frucht zu beschädigen.	4 St.
e) Unreife Beeren	weiß oder grün auf mehr als 25% der Oberfläche aufgrund von Unreife	10 St.
f) Grössere Mängel	Verfärbte Beeren, beschädigt durch Schimmel, Vögel, Schnecken usw., so dass die betroffene Fläche der Beere einen Durchmesser von 6 mm aufweist, entweder durch eine einzelne Beschädigung oder eine Ansammlung von Schäden auf derselben Beere.	2 St.
g) Geringere Mängel	Wie bei f) aber so dass die betroffenen Flächen einen Durchmesser von 2-6 mm der gesamten Beere aufweisen. Beschädigungen von weniger als 2 mm können ignoriert werden, aber überreife Beeren fallen unter geringere Mängel	8 St.
h) Beschädigte Beeren	Erdbeeren, die aufgebrochen, zerdrückt oder deutlich missgestaltet sind	2 St.
i) Missgestaltet	Deutlich missgestaltete Erdbeeren, z.B. mit Affengesichtern (Nasen) aufgrund eines fehlerhafte	2 St.

	Befruchtung	
j) Blütenkelch / Stiel	Unvollständige Entfernung des Blütenkelchs oder Stiels, wobei ein Teil davon an der Beere verbleibt	4 St.
k) Gesamtfehler	Außer Verklumpung	20 St.
l) Größensortierung	90% der Probe sollte innerhalb des angegebenen Größenbereichs liegen (gemessen an der größten Stelle)	Mind. 900 g

NÄHRWERTANGABEN durchschnittlich pro 100 g %RM*

Brennwerte	: 158 kJ / 37 Kcal	1,8%
Fett	: 0,1 g	0,2%
Gesättigte Fette	: Spuren	
Kohlenhydrate	: 7,4 g	2,8%
Zucker	: 7,4 g	8,2%
Eiweiß	: 0,8 g	1,6%
Ballaststoffe	: 1,2 g	4,8%
Natrium	: 0,003 g	0,0%

*RM Richtmenge eines durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)

DEKLARATION DER ALLERGENE

Allergene gemäss Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Im Endprodukt laut Rezeptur enthalten		Im Betrieb verwendet		Möglicherweise als Spur im Produkt enthalten		Enthalten in... (Genaue Bezeichnung des Allergens und Ursprung)
	JA	NEIN	JA	NEIN	JA	NEIN	
Gluten		x	x			x	Pasta
Schalentiere		x		x		x	
Eier		x	x			x	Zubereitetes Gemüse
Fisch		x		x		x	
Erdnuss		x		x		x	
Sojabohnen		x	x			x	Sojabohnen
Milch		x	x			x	Zubereitetes Gemüse
Nüsse		x		x		x	
Sellerie		x	x			x	Sellerie und Knollensellerie
Senf		x	x			x	Zubereitetes Gemüse
Sesam		x		x		x	
Schwefeldioxid (>10 ppm)		x		x		x	
Lupine		x		x		x	
Mollusken		x		x		x	

PS: Vollständige ALBA-Listen können angefordert werden

ERKLÄRUNG ZUR GVO

Hiermit bestätigt Ardo, dass keines der von uns hergestellten, verpackten, ausgelieferten oder verkauften Produkte gentechnisch verändert wurde. Die Zutaten enthalten keinerlei gentechnisch veränderte Organismen. Es werden während des Produktionsprozesses keine biotechnologischen oder anderen Hilfsmittel verwendet, die durch Gentechnologie hergestellt wurden. Das Produkt entspricht den Europäischen GVO-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Pestizidrückstände

Hiermit bestätigt Ardo, dass alle von uns gelieferten Produkte den aktuell gültigen EU-Vorschriften entsprechen. Angewandte Pestizide entsprechen der EC-Liste und liegen im Endprodukt innerhalb der für die EU festgelegten Grenzwerte.

Schwermetalle

Hiermit bestätigt Ardo, dass alle von uns gelieferten Produkte den aktuell gültigen EU-Vorschriften entsprechen und innerhalb der für die EU festgelegten Grenzwerte liegen.

QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT