

Bio-Erdbeeren TK, gefrostet

1. Beschreibung

| | |
|---------------|---|
| Aussehen | Frische, gesunde, sauber, ganze und gut ausgereifte Früchte, sofort nach der Ernte durchgefrostet; pro Gewichtseinheit min. 75 % lose gefrostet. |
| Reinheitsgrad | Frisch, sauber, einwandfrei entkelcht, ohne Stielansatz. Keine verschmutzten Früchte (Erde, Strohsplitter) keine Verunreinigungen wie Blütenblätter, Stiele (Toleranz 2 Verunreinigung pro 10 kg), keine kulturfremden Verunreinigungen wie Plastik, Holzsplitter, etc. (Toleranz Null) keine angefaulten oder verschimmelten Früchte, auch nicht wenn abgerüstet (Toleranz Null). |
| Farbe | Der Sorte entsprechende Rotfärbung, das Fruchtfleisch vorwiegend durchgehend rot (nur Spezialsorten für die Verarbeitung) |
| Geschmack | Aromatisch, ohne Fremdgeschmack |
| Geruch | Rein ohne Fremdgeruch, kein Gärgeruch |
| Fruchtgrösse | Klein- bis grossfrüchtige Beeren |
| Reifegrad | Gut ausgereifte Früchte, keine unreifen oder überreifen Früchte (Grenzwert: 1 % total) |
| Allgemein | Leicht deformierte Früchte mit einem hohen Anteil Fruchtfleisch und ohne verhärtete Narben (Verknorpelungen) und Früchte mit leichten Schneckenfrassstellen (sauber weggeschnitten) bis max. 2 Gew.% toleriert. Früchte in den Morgenstunden (tiefere Temperaturen) pflücken. Wenn bei heissem Wetter gepflückt wird, vor dem Frosten offen auskühlen lassen. |
| Zutaten | 100 % Erdbeeren |

2. Allgemeine Anforderungen

| | |
|-----------------------------|--|
| Gesetzliche Bestimmungen | Der Artikel entspricht den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelverordnung, der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, der Deklarationsverordnung und der Hygieneverordnung. |
| Richtlinien BIO SUISSE | Produktion, Handel und Verarbeitung entsprechen den Richtlinien BIO SUISSE. Die Biodeklaration und die Herkunft ist auf Lieferschein und/oder Gebinde dokumentiert. |
| Fremdstoffe | Der Artikel ist frei von Pestiziden, die von Produktion, Verarbeitung und Handel herrühren können. Bei umweltbedingten Schadstoffbelastungen werden die Toleranz-, resp. Grenzwerte der schweizerischen Fremd- und Inhaltsstoffverordnung nicht überschritten. |
| Mikrobiologische Erreger | Die Toleranzwerte der Hygieneverordnung werden eingehalten, die Grenzwerte in keinem Fall überschritten. |
| Gentechnologische Verfahren | Es werden keine gentechnologischen Verfahren in der Produktion (Saatgut) und Verarbeitung angewendet. |
| Produktebehandlung am Lager | Keine Behandlung mit Vorratsschutzmittel. |

3. Nährwerte, Gehalte

Durchschnittswerte pro 100g

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Kohlenhydrate | 6.5g, +/-30% |
| Fett | 0.g |
| Eiweiss | 0.8g, +/-50% |
| Gesamtnahrungsfasern | 2.0g |
| Mineralstoffe | 0.2g |
| Energie | 33 kcal. 137 kJ |
| Feuchtigkeitsgehalt | 90% |
| Werte: Souci, Fachmann, Kraut | |

4. Gebinde, Verpackung

| | |
|------------------|--|
| Gewichtseinheit | 18 kg (2 x 9) |
| Material | Karton 60x40x20 cm, 0.048 m ³ ; 2 lagiger Wellkarton mit blauer Plastikeinlage |
| Beschriftung | Produkt, Herkunftsland, Hinweis auf Bioproduktion mit Label (Zertifizierungsstelle), Produzent |
| Lagerbedingungen | Temperatur:-18° C. Tiefkühlkette darf nicht unterbrochen werden |

| | | | | | | | |
|-------------|----------------|--------------|--------------|--------------|---|---|---|
| Revision | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Erstellt | Habe. 26.03.02 | NS,12.5.2003 | NS, 23.10.03 | NS, 3.5.2004 | | | |
| Freigegeben | NS; 28.03.02 | HB, 13.5.03 | HB, 23.10.03 | HA, 3.5.2004 | | | |

Erdbeeren TK (Verarbeitung)

5. Besondere Merkmale

Biofarm Erdbeeren werden ausschliesslich in der Schweiz angebaut