


BIOFARM GENOSSENSCHAFT Qualitätsmanagement	Spezifikation		E / V-Spez 90531 Seite 1 von 1
Bio-Himbeeren TK (gefrosten), Knospe CH			

1. Beschreibung

Aussehen	Gesunde, saubere Früchte, ohne wurmstichige, ohne Fremdkörper, Blütenblätter und -zäpfchen, 70 % lose gefrosten, ohne Fruchtsaft am Sackboden.
Reinheitsgrad, Toleranzwerte	keine kultureigenen Verunreinigungen wie Blütenblätter, Stiele; (Toleranzwert max. 1 Fremdbestandteile pro kg, kleine Verunreinigung); keine kulturfremden Verunreinigungen wie andere Beeren, Strohhalme, Holzsplitter, Plastikfäden (Toleranzwert: 1 Verunreinigung pro kg) kein Wurmbefall (Toleranzwert 1 Larve / Mumie pro kg) Keine Beeren mit Himbeerkäfer-Frassschäden (Toleranzwert 2 am Beerenrand angefressene Beeren pro kg) Anteil Griess max. 20 Gew.% Kein ausgetretener Fruchtsaft, gefrosten am Boden der Plastiksäcke (Toleranzwert 5 Gew.%) Keine faulen, geschrumpften Beeren (Toleranzwert 1 pro kg)
Farbe	einheitlich kräftig himbeerrot
Geruch	Rein, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Rein, aromatisch, ohne Fremdgeschmack
Reifegrad	Einheitlich gut reif
Zutaten	keine überreifen, keine unreifen Früchte (Toleranzwert 1 %) 100 % Himbeeren gefrosten

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 Werte: Souci, Fachmann, Kraut	Kohlenhydrate	4.8g, +/-40%
	Fett	0.4g, +/-50%
	Eiweiss	1.3g, +/-50%
	Gesamtnahrungsfasern	4.7g
	Mineralstoffe	0.2g
	Energie	32 kcal. 134 kJ
	Feuchtigkeitsgehalt	84.5%

4. Gebinde, Verpackung

Gewichtseinheit	18 kg (3 x 6 kg)
Material	Karton 60x40x20 cm, 0.048 m ³ ; 2 lagiger Wellkarton mit blauer Plastikeinlage
Beschriftung	Produkt, Herkunftsland, Hinweis auf Bioproduktion mit Label (Zertifizierungsstelle)
Lagerbedingungen	Temperatur: Minus 18° C. Tiefkühlkette darf nicht unterbrochen werden

5. Besondere Merkmale

Biofarm Himbeeren werden ausschliesslich in der Schweiz angebaut

Revision	0	1	2	3	4	5	6
Erstellt	NS, 26.04.01	NS, 12.05.03	NS, 23.10.03	NS, 12.5.04			
Freigegeben	HBe, 27.04.01	HB, 13.05.03	HB, 24.10.03	HA, 12.5.04			