

GVE	Produktspezifikation	Seite 1 von 2
	Rucola	Version: 1

Produktbeschreibung

Die vorliegende Endproduktspezifikation bezieht sich auf verpackten Rucola, der roh (ohne Erhitzen) verzehrt werden kann.

Produktmerkmale

- frischer Geschmack, frische Farbe
- knackige Struktur
- frei von anhaftendem Wasser

Prozessmerkmale und Haltbarkeit

Der Grundstoff wird vorbehandelt, gewaschen und getrocknet. Nach einer Sichtkontrolle wird das Produkt verpackt. Auf dem Etikett wird ein Haltbarkeitsdatum angegeben.

Grundstoffe

Die Grundstoffe erfüllen die Qualitätsanforderungen des niederländischen Marktverbands für Obst und Gemüse PGF, Klasse I. Leichte Abweichungen bei Größe, Sortierung und Form sind erlaubt. Der Grundstoff erfüllt außerdem die Anforderungen des niederländischen Rückständeerlasses (residubeschikking) zum Bekämpfungsmittelgesetz (bestrijdingsmiddelenwet).

Biologische Normen

- verrottungsfrei
- frei von Ungeziefer
- mikrobiologische Normen:
 - a) aerobe Keimzahl: < 1 000 000 KBE pro Gramm
 - b) Hefen und Schimmel: < 100 000 KBE pro Gramm
 - c) Milchsäurebakterien: < 10 000 KBE pro Gramm
 - d) Listerien: in 25 Gramm nicht vorhanden
 - e) Enterobakterien: < 100 000 KBE pro Gramm
 - f) Salmonellen in 25 Gramm nicht vorhanden

Physische Normen

Das Produkt ist frei von produktfremden Stoffen wie Sand, Holzsplittern und Metallteilchen. Verpackte Produkte werden mithilfe eines Metalldetektors auf Metallteilchen hin überprüft.

Chemische Normen

Das Produkt ist frei von Rückständen von Stoffen, die im Betrieb verwendet werden, darunter Schmiermittel sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

GVE	Produktspezifikation	Seite 2 von 2
	Rucola	Version: 1

Lagerung und Transport

Das Produkt wird im Betrieb in einer gesonderten Kühlzelle für Fertigprodukte gelagert. Die Produkte werden mit sauberen, gekühlten Lastkraftwagen transportiert. Lagerung und Transport erfolgen bei einer Temperatur unter 7 °C.

Verpackung und Lieferung

Das Produkt wird in Polypropylenbeutel verpackt. Die Kleinverpackungen werden in saubere Großverpackungen verpackt und auf Paletten gestapelt. Die gebrauchten Verpackungsmittel eignen sich zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie. Die Produkte werden bei einer Temperatur unter 7 °C geliefert.

Etikettierung

Das Produkt ist mit einem Etikettenaufkleber versehen, der folgende Angaben enthält:

- Angaben zum Betrieb
- Artikelbezeichnung
- Haltbarkeitsdatum
- Aufbewahrungsvorschriften
- Gewicht

Nach Spezifikation des Abnehmers kann hiervon abgewichen werden.

Gesetzliche Normen

Die Produkte entsprechen den Anforderungen der folgenden Rechtsvorschriften:

- niederländisches Warenkontrollgesetz (warenwet, einschl. Rückständigeerlass zum Bekämpfungsmittelgesetz)
- PGF-Verordnung 1977: Qualitätsvorschriften für Obst und Gemüse
- niederländischer Beschluss über die Qualität von landwirtschaftlichen Erzeugnissen – Obst und Gemüse (Landbouwkwaliteitsbesluit Groenten en Fruit)

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt wird im Handels- und Einzelhandelskanal abgesetzt und kann von allen Verbrauchergruppen roh verzehrt werden. Das Produkt braucht vor dem Verzehr nicht gewaschen zu werden. Da Produkt ist unmittelbar nach der Lieferung gekühlt zu lagern. Die Aufbewahrung des Produkts außerhalb des Kühlschranks stellt eine unsachgemäße Verwendung dar. Auf dem Etikett wird die Lagerung bei höchstens 7 °C empfohlen.

Kundenspezifikationen

Das Produkt genügt den speziellen Kundenspezifikationen.