

Merkblatt Frosten

Qualitätsanforderungen Beeren:

- frisch
- gesund
- ganz
- lose gefrostet
- gut im Geschmack
- ohne Kelch und Zapfen
- ohne Verschmutzung
- frei von KEF-Larven (gemäss Spezifikation)
- kein Jus



Gefrierverfahren:

- Beeren nach dem Pflücken abkühlen lassen und frosten.
- Zum Frosten empfehlen wir die Beeren lose im G3 oder IFCO6410 einzufrieren.
- Es empfiehlt sich die Gebinde kreuzweise zu stapeln, die Plastiksäcke einfalten/umlegen, sodass die Kälte sehr gut eindringen kann und wenig Kondenswasser entsteht. Wenn die Gebinde normal gestapelt werden, unbedingt darauf achten, dass die kalte Luft durch die Gitteröffnungen gut eindringen kann.

Verpackung:

Bei allen Beerenarten ist die Verpackungseinheit pro 18kg-Karton: 2 Plastikbeutel à 9kg.



**Plastikbeutel im Karton flach aufeinanderlegen.
(nicht nebeneinander)**

Plastikbeutel beim Abpacken einfalten.

Material:

- Kartonschachtel Biofarm (60x40x20)
- Nur blaue Plastiksäcke Biofarm
- Kartonschachtel mit braunem Klebeband gut zukleben.
- Etiketle stirnseitig anbringen – **rechts oder links gemäss Foto.** →

