

## 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 Klebeband gut zukleben. (z.B. Klebeband braun 50mm)
- Etiketle stirnseitig anbringen – **rechts oder links gemäss Foto.** →

