

	Spécification	
BROCOLI 20-40 IQF		
Document : S-GREE.035.E	Version : 02 Révision : 01	Date : 17/07/2023 Date : 17/07/2023
		Page : 1 à 6

Art. 43054 Brocoli-Rosschen 20/40 mm TK 2 x 2.5 kg

1 Société NV d'Arta
 Rue Pittems 58 A
 8850 ARDOOIE
 BELGIQUE
 +32.51.74.69.91
 +32.51.74.69.68
www.darta.com

2 Spécification du produit

- Sans OGM
- Restes de pesticides : conformément à la législation européenne (belge)
 (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Sans additifs
- Métaux lourds : conformément à la législation européenne (belge)
- Brocoli

Étape 1 : les fleurons sont nettoyés, les noyaux sont retirés, les fleurons sont lavés.

Étape 2 : les fleurons sont blanchis (peroxydase-négatifs) et refroidis

Étape 3 : les fleurons sont surgelés individuellement (IQF) jusqu'à une température inférieure à moins 20 degrés Celsius (-20C)

. Défauts : * absence de corps étrangers

* taches foncées > 6 mm : max. 3 pièces/500 g

* taches foncées 2-6 mm : max. 4 pièces/500 g

* décoloration (jaune) > ° surface : max. 6 pièces/500 g

* tiges : max. 25g/500 g

* fleurons ouverts : max. 5 %

* dommages mécaniques : max. 4 pièces/500 g

	<h1>Spécification</h1>		
<h2>BROCOLI 20-40 IQF</h2>			
Document : S-GREE.035.E	Version : 02	Date : 17/07/2023	Page : 2 à 6
	Révision : 01	Date : 17/07/2023	

- Composition

. Brocoli:	98,7%
. Huile de tournesol, huile de colza :	1%
. Sel :	0,3%

- Informations nutritionnelles (gramme / pour 100 grammes) :

. Énergie:	147 kJ – 35 kcal
. Graisse:	1.0
. Dont acides gras saturés :	0,1
. Glucides :	2.0
. Dont sucres :	2.0
. Protéines :	3.0
. Sel:	0,43

- Pays d'origine :

. Brocoli:	Portugal, Espagne
. Huile de tournesol :	Hongrie, France, Ukraine, Pays-Bas
. Huile de colza :	France
. sel:	Belgique

3. Normes bactériologiques

- Publicité télévisée :	< 106 / g
- Coliformes :	< 104 / g
- E. Coli :	< 102 / g
- Moisissures et levures :	< 103 / g
- Salmonelle :	absent / 25 g
- Listeria monocytogenes :	<102 / g

	<h1>Spécification</h1>		
<h2>BROCOLI 20-40 IQF</h2>			
Document : S-GREE.035.E	Version : 02	Date : 17/07/2023	Page : 3 à 6
	Révision : 01	Date : 17/07/2023	

4. Dimensions du produit

- diamètre : 20-40 mm

< 20 mm : max 10 % (mesure sur le côté le plus large du fleuron)

> 40 mm : max 10 % (mesure sur le plus petit côté du fleuron)

5. Processus d'emballage

- E-code (<e=) : conforme à la réglementation

- Tri optique

- Détection de métaux :

. Un détecteur de métaux sur chaque ligne de conditionnement

. Chaque ligne de conditionnement est contrôlée au moins une fois par deux heures au laboratoire

. Sensibilité : - 2,0 mm Fe

3,0 mm Fe : 1 x 10 kg

- Acier inoxydable de 3,0 mm

Acier inoxydable 4,0 mm : 1 x 10 kg

- 3,0 mm sans fer

4,0 mm sans fer : 1 x 10 kg

6. Emballage



1. 2 x 2,5 kg

- Film:

Matériau : polyéthylène

Longueur : 480 mm

Épaisseur : 50 m

Poids : 17 g

Poids net : 2500 g

Code EAN : 7610294805453

- Cas:

	<h1>Spécification</h1>	
<h2>BROCOLI 20-40 IQF</h2>		
Document : S-GREE.035.E	Version : 02	Date : 17/07/2023
	Révision : 01	Date : 17/07/2023
		Page : 4 à 6

Couleur : marron

Poids : 182 g

Dimensions : 330x240x160 mm

Code EAN : 7610294402058

- Palettisation : 11 x 10 caisses = 550 kg / palette (net)

7. Conservation et date d'expiration

- Date d'expiration (lorsque toutes les directives mentionnées ci-dessous sont respectées) :

30 mois après emballage (voir emballage).

- Code de production : L x yyy z ww D

x = dernier chiffre de l'année au cours de laquelle le produit a été emballé

yyy = jour où le produit a été emballé (par exemple 1er janvier = 001)

z = décalage (A, B ou C)

ww = ligne de conditionnement (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Température de stockage (congélateur d'usine) : max -20 C

- Transport : température de chargement : max. -18 C

température de transport : max. -20 °C

- Température de stockage en distribution : max. -18 C

8. Stockage et préparation par le consommateur

- Stockage:

Réfrigérateur : 24 heures

Compartiment congélateur au réfrigérateur : 48 heures

. Congélateur : -6 C : 2 jours

-12 C : 1 mois

-18 C : voir date de péremption

- Avertissement:

Ne jamais recongeler des produits décongelés

- Instructions de cuisson :

	Spécification	
BROCOLI 20-40 IQF		
Document : S-GREE.035.E	Version : 02	Date : 17/07/2023
	Révision : 01	Date : 17/07/2023
		Page : 5 à 6

. Meilleur cuit surgelé

. Ajoutez les légumes surgelés à l'eau bouillante, assaisonnez au goût et cuire à feu doux pendant environ 6 à 8 minutes.

Ces légumes conviennent également à la préparation au micro-ondes.

9. Allergènes

Allergène	Présent ?	Concentration
Céréales contenant du gluten (par exemple blé, seigle, orge, avoine, ...) et produits à base de céréales	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	
Œufs et produits dérivés	Non	
Poissons et produits dérivés	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	
Soja et produits dérivés	Non	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non	
Fruits à coques* et produits dérivés	Non	
Céleri et produits à base de céleri	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	
Graines de sésame et produits dérivés	Non	
Dioxyde de soufre et sulfites, étiquetés comme des niveaux , à de SO ₂ supérieurs à 10 mg/kg ou 10 mg/l	Non	
Lupin et produits dérivés	Non	
Mollusques et produits dérivés	Non	

* amande (*Amygdalus communis* L.), noisette (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carva illinoiesis* (*Wangenh.*) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistache

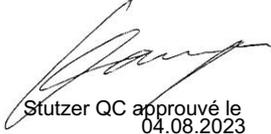
	Spécification	
BROCOLI 20-40 IQF		
Document : S-GREE.035.E	Version : 02	Date : 17/07/2023
	Révision : 01	Date : 17/07/2023
		Page : 6 à 6

(Pistacia vera), Noix de macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia)

10. Déclaration générale

Nous déclarons que nos zones de production sont exemptes de matériaux en verre.

Nous déclarons qu'en aucun cas les produits et ingrédients ne sont
traité par radiation ou par gaz.


Stutzer QC approuvé le
04.08.2023