

	SPÉCIFICATION		
CAROTTES COUPÉES EXTRA FINES			
Document : S-GREE.012E	Version : 01	Date : 02/04/2020	Page : 1 à 6
	Révision : 01	Date : 02/02/2020	

1. Importateur

Stutzer & Co. AG

Baumackerstrasse 24

8050 Zurich

Suisse

+41 44 315 56 56

 +41 44 315 56 00

www.stutzer.ch
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)

- Couper les carottes extra fines (6/16 mm)

Étape 1 : les carottes sont pelées à la vapeur, les noyaux sont retirés et les
les carottes sont lavées

Étape 2 : les carottes sont blanchies (peroxydase négative) et refroidies

Étape 3 : les carottes sont surgelées individuellement (IQF) jusqu'à ce qu'elles atteignent une
température inférieure à moins 20 degrés Celsius (-20°C)

. Défauts : * absence de corps étrangers

* fanes vertes : max 5 pièces/500 g (la décoloration verte recouvre
une zone de 4 mm vers le bas à partir du haut)

* fentes : max 8 pièces/500 g (fissures plus longues que la moitié de la carotte)
et plus large que 2 mm)

* taches foncées > 3 mm : max 10 pièces/500 g

* diamètre > 16 mm : max 10% (mesure sur le plus petit
côté de la carotte)

	SPÉCIFICATION	
CAROTTES COUPÉES EXTRA FINES		
Document : S-GREE.012E	Version : 01	Date : 02/04/2020
	Révision : 01	Date : 02/02/2020
		Page : 2 à 6

- Composition :

. Carottes :	98,55%
. Huile de tournesol :	1%
. Sel:	0,3%
. Arôme :	0,15%

- Informations nutritionnelles (gramme / pour 100 grammes) :

. Énergie:	182 kJ – 44 kcal
. Graisse:	1.0
. Dont acides gras saturés :	0,1
. Glucides :	6.6
. Dont sucres :	6.4
. Protéines :	0,4
. Fibres :	3.2
. Sel:	0,49

- Pays d'origine :

. Carottes :	Hollande, Belgique
Huile de tournesol, sel, arôme :	Belgique

3. Normes bactériologiques

- Publicité télévisée :	< 105 / g
- Coliformes :	< 103 / g
- E. Coli :	< 102 / g
- Moisissures et levures :	< 103 / g
- Salmonelle :	absent / 25 g
- Listeria monocytogenes :	< 10 ² / g

	SPÉCIFICATION		
CAROTTES COUPÉES EXTRA FINES			
Document : S-GREE.012E	Version : 01	Date : 02/04/2020	Page : 3 à 6
	Révision : 01	Date : 02/02/2020	

4. Dimensions du produit

- diamètre : 6-16 mm (max. 10% > 16mm)
 - longueur : 45-55 mm (max. 10% < 20mm)
-

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
 - Acier inoxydable de 3,0 mm
 - 3,0 mm sans fer
-

6. Emballage



1. 2 x 2,5 kg

- Film:

Matériau : polyéthylène

Longueur : 420 mm

Épaisseur : 50 µm

Poids : 12 g

Poids net : 2500 g

Code EAN : 7610294809482

- Cas:

Couleur : marron

Poids : 182 g

Dimensions : 330x240x110 mm

	SPÉCIFICATION	
CAROTTES COUPÉES EXTRA FINES		
Document : S-GREE.012E	Version : 01 Révision : 01	Date : 02/04/2020 Date : 02/02/2020
		Page : 4 à 6

Code EAN : 7610294013070

- Palettisation : 13 x 10 caisses = 650 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 1 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 :

. Meilleur cuit surgelé

	SPÉCIFICATION	
CAROTTES COUPÉES EXTRA FINES		
Document : S-GREE.012E	Version : 01 Révision : 01	Date : 02/04/2020 Date : 02/02/2020
		Page : 5 à 6

. 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 (*Carpa illinoensis* (*Wangenh.*) K. Koch) , noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) , pistache

	SPÉCIFICATION	
CAROTTES COUPÉES EXTRA FINES		
Document : S-GREE.012E	Version : 01	Date : 02/04/2020
	Révision : 01	Date : 02/02/2020
		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 approved 17.04.2020