

	<h1>Spécification</h1>	
<h2>ÉPINARDS À FEUILLES EN PORTIONS</h2>		
Document : S-GREE.007.E	Version : 02 Révision : 03	Date : 17/05/2022 Date : 02/02/2024
		Page : 1 à 6

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](http://www.darta.com)

---

2. Spécification du produit

- Sans OGM
- Restes de pesticides : conformément à la législation européenne (belge)  
( cf. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be) )
- Sans additifs
- Métaux lourds : conformément à la législation européenne (belge)
- Portions d'épinards en feuilles
  - . Étape 1 : les épinards sont nettoyés, les noyaux sont retirés, les épinards sont lavés.
  - . Étape 2 : les épinards sont blanchis (à peroxydase négative).
  - Étape 3 : des portions régulières d'environ 40 g sont formées. Les épinards sont individuellement surgelés (IQF) jusqu'à une température inférieure à moins 20 degrés Celsius ( - 20 °C ) sont atteints.
  - . Étape 4 : le produit est enduit
- . Défauts \* absence de corps étrangers
  - \* EVM : < 0,5 %
  - \* % tiges : < 25 %
  - \* nitrates : 2000 ppm
  - \* nitrites : max 10 ppm

	<h1>Spécification</h1>		
<h2>ÉPINARDS À FEUILLES EN PORTIONS</h2>			
Document : S-GREE.007.E	Version : 02	Date : 17/05/2022	Page : 2 à 6
	Révision : 03	Date : 02/02/2024	

- Composition :

Portions d'épinards :	98,70%
. Huile de tournesol, huile de colza :	1%
. Sel :	0,3%

- Informations nutritionnelles ( g pour 100 g ) :

. Énergie:	128 kJ – 31 kcal
. Graisse:	1.4
. Dont acides gras saturés :	0,2
. Glucides :	0,6
. Dont sucres :	0,2
. Protéines :	2.8
. Fibres :	2.3
. Sel:	0,46

- Pays d'origine :

- . Épinards : Belgique, France, Hollande
- Huile de tournesol, huile de colza, sel : Belgique

3. Normes bactériologiques

- TVC	< 106 / g
- Coliformes	< 104 / g
- E. coli	< 102 / g
- Moisissures et levures	< 103 / g
- Salmonelle	absent / 25 g

	<h1>Spécification</h1>		
<b>ÉPINARDS À FEUILLES EN PORTIONS</b>			
Document : S-GREE.007.E	Version : 02	Date : 17/05/2022	Page : 3 à 6
	Révision : 03	Date : 02/02/2024	

- Listeria monocytogenes <10<sup>2</sup> / g

---

-

#### 4. Dimensions du produit

- diamètre des petits cylindres : ± 37 mm
  - hauteur : ± 37 mm
  - poids : ± 40 g
- 

-

#### 5. Processus d'emballage

- E-code (« e ») : conforme à la réglementation
  - Tri optique sur chaque ligne de conditionnement
  - 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

Matière : polyéthylène

Longueur : 420 mm

Épaisseur : 50 m

Poids : 11,74 g

	<h1>Spécification</h1>		
<h2>ÉPINARDS À FEUILLES EN PORTIONS</h2>			
Document : S-GREE.007.E	Version : 02	Date : 17/05/2022	Page : 4 à 6
	Révision : 03	Date : 02/02/2024	

Poids net : 2500 g

Code EAN : 7610294809420

- Caisse (palette EURO)

Couleur : marron

Poids : 186 g

Dimensions : 330 x 240 x 130 mm

Code EAN : 7610294012660

- Palettisation : 12 x 10 caisses = 600 kg / palette (net) (= palette EURO)

-

### 7. Conservation et date d'expiration

- Date de péremption (valable uniquement lorsque toutes les directives concernant le stockage mentionnées ci-dessous sont suivies) : 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

-

	<h1>Spécification</h1>	
<b>ÉPINARDS À FEUILLES EN PORTIONS</b>		
Document : S-GREE.007.E	Version : 02	Date : 17/05/2022
	Révision : 03	Date : 02/02/2024
		Page : 5 à 6

## 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
- . 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	

	<h1>Spécification</h1>	
<b>ÉPINARDS À FEUILLES EN PORTIONS</b>		
Document : S-GREE.007.E	Version : 02 Révision : 03	Date : 17/05/2022 Date : 02/02/2024
		Page : 6 à 6

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 SO2 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 ( *Pistacia vera* ) , noix de Macadamia et noix du Queensland ( *Macadamia* ) *ternifolia*)

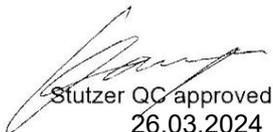
-----

-

#### 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  
26.03.2024