

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
<h2>Épi de maïs</h2>		
S-GREE.136.D Révision : 02	Version : 09 Créé le : 24/05/2024 Révisé le : 03/03/2025	Référence : Page : 1 sur 5

### 1. Fournisseur : 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 final

- sans OGM

- Résidus de pesticides : selon la législation européenne

(cfr. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be))

- Métaux lourds : selon la législation européenne et belge.

- Sans additifs.

- Épis de maïs congelés, débarrassés des cosses et des fils de soie.

. Tolérances incorrectes (par échantillon de 2 pistons) :

*Corps étranger	: absent
* Grains manquants (insuffisamment développés) : ≤ 1 rangée	
* Bractées :	≤ 4 cm <sup>2</sup>
* Grains endommagés mécaniquement :	≤ 25 grains (max. 12 grains/épi)
* grains noirs :	absent
* grains de couleur brune :	≤ 1 grain

- Valeur nutritionnelle (g/100g)

. Énergie: 501,00 kJ – 113,10 kcal

. Graisse: 1,90

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
Épi de maïs		
Référence : S-GREE.136.D	Version : 09 Créé le : 24/05/2024	Page : 2 sur 5
	Révision : 02 Révisé le : 03/03/2025	

. Parmi ceux-ci : acides gras saturés :	0,40
. Glucides :	18h00
. Dont sucre :	11h00
. Protéine:	4,00
. Sel:	0,003

- Pays d'origine : Union européenne

- Sensoriel :

- Apparence / Couleur	: Jaune typique
- Odeur	: Typique
- Goût	: Typique
- Cohérence	: Typique

### 3.Bact. Valeurs

-GKZ:	< 5 x 10 <sup>6</sup> /g
-Coliformes :	< 10 <sup>3</sup> /g
-ET. Coli:	< 10 <sup>2</sup> /g
-Levures/Moisissures :	< 10 <sup>3</sup> /g
-Salmonelle :	absent / 25 g
-Listeria monocytogenes :	< 10 <sup>2</sup> / g

### 4 Dimensions du produit

- Longueur : 130 – 165 mm

### 5 Processus d'emballage

- le règlement e-Code est applicable

- Tri optique

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
ÉPI DE MAÏS Version : 09		
Révision : 02 Révisé le : 03/03/2025	Créé le : 24/05/2024 Référence : S-GREE.136.D	Page : 3 sur 5

- Détection de métaux : \* Détection de métaux

\* Chaque ligne de conditionnement : est contrôlée au moins une fois toutes les deux heures  
vérifié par le laboratoire

\* Sensibilité : - 2,0 mm Fe

- Acier inoxydable de 3,0 mm

- 3,0 mm sans fer

---

## 6. Emballage



(1.) 24 x 2st

- Sac:

Matériau : polyéthylène

Poids : 4,6 g

Dimensions : Sac : 160 mm x 230 mm

Contenu net : 2 pistons

Code EAN : 5 413408 111400

- Carton

Couleur : marron

Poids du carton : 395 g

Dimensions du carton : 380 x 245 x 245 mm

Code EAN : 5413408 150027

- Plan palette : 6\*9 cartons = 54 cartons / palette

---

## 7. Stockage et durée de conservation

- Durée de conservation : 30 mois après emballage (voir emballage).

- Codage : L x yyy z ww D

x = Dernier chiffre de l'année au cours de laquelle les marchandises sont emballées (par exemple 0 = 2010)

yyy = jour où les marchandises sont emballées (par exemple 001 = 1er janvier)

z = couche d'emballage (A, B ou C)

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
Épi de maïs		
S-GREE.136.D Révision : 02	Version : 09 Créé le : 24/05/2024 Référence : Révisé le : 03/03/2025	Page : 4 sur 5

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

- Température de stockage : min. -20°C

- Transport : Grange : min. -18°C

Température de transport : min. -20°C

- Stockage en distribution : min. -18°C

-----

## 8. Stockage et utilisation par les consommateurs

- Durée de conservation :

.Réfrigérateur : 24 heures

.Compartiment congélateur réfrigérateur : 48 heures

.Compartiment congélateur : -6°C : 1 semaine

-12°C : 1 mois

-18°C : voir impression

- Mode d'emploi

Pour la préparation : le produit n'a pas besoin d'être décongelé.

Placez les épis de maïs congelés dans de l'eau bouillante et faites-les cuire à

Cuire à feu doux pendant environ 10 à 12 minutes. Servir avec du beurre

Et du sel.

-----

## 8. Allergènes

Allergène	Présent ? concentration	
Céréales contenant du gluten (c.-à-d. blé, seigle, orge, avoine, ...) et produits fabriqués à partir de celles-ci	Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Œufs et produits à base d'œufs	Non	

	<b>SPÉCIFICATION</b>	
Épi de maïs		
Référence : S-GREE.136.D	Version : 09 Créé le : 24/05/2024	Page : 5 sur 5
	Révision : 02 Révisé le : 03/03/2025	

Poissons et produits de la pêche	Non	
Arachides et produits à base d'arachides	Non	
Soja et produits à base de soja	Non	
Lait et produits laitiers (y compris Lactose)	Non	
Fruits à coque * et produits à base de fruits à coque Produits	Non	
Céleri et produits à base de céleri	Non	
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	
Dioxyde de soufre et sulfites, exprimés en SO <sub>2</sub> , en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	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* )

### 9. Déclaration générale

Nous confirmons que notre usine de production est sans verre.

Nous confirmons que nos produits et ingrédients ne contiennent aucun rayonnement ni subir un traitement au gaz

QC APPROVED

