

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>		
<h2>FLEURS DE CHOU-FLEUR IQF</h2>			
Document : S-GREE.075.E	Version : 01	Date : 10/04/2020	Page : 1 à 5
	Révision : 01	Date : 10/04/2020	

~~1. Importateur~~                      Stutzer & Co. AG  
     Baumackerstrasse 24  
     8050 Zurich  
     Suisse  
     +41 315 56 56  
     ☎ +41 315 56 00  
     [info@stutzer.ch](mailto:info@stutzer.ch)

~~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)
- Fleurons de chou-fleur
  - . Étape 1 : les fleurons sont nettoyés, les noyaux sont retirés, les fleurons sont lavés.
  - . Étape 2 : les fleurons sont blanchis (à peroxydase négative).
  - . Étape 3 : les fleurons sont surgelés individuellement (IQF) jusqu'à une température inférieure que moins 20 degrés Celsius (- 20 °C) sont atteints.
  - . Étape 4 : les fleurons sont calibrés en barres selon différents diamètres.
  - . Défauts \* absence de corps étrangers
    - \* taches foncées > 6 mm : max. 2 pièces / 500 g
    - \* taches foncées 2-6 mm et taches foncées > 6 mm : max. 8 pièces / 500 g
    - \* décoloration (jaune) > 1/5 de la surface : max. 10 %
    - \* Tiges en vrac : max. 25 g / 500 g
    - \* fleurons ouverts : max. 15 %

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
<h2>FLEURS DE CHOU-FLEUR IQF</h2>		
Document : S-GREE.075.E	Version : 01	Date : 10/04/2020
	Révision : 01	Date : 10/04/2020
		Page : 2 à 5

### - Composition

. Chou-fleur:	98,55%
. Huile de tournesol :	1%
. Cellule :	0,3%
. Arôme :	0,15%

### - Informations nutritionnelles ( g pour 100 g ) :

. Énergie:	130 kJ – 31 kcal
. Graisse:	1.2
. Dont acides gras saturés :	0,1
. Glucides :	2.1
. Dont sucres :	1.6
. Protéines :	1.9
. Cellule:	0,44

### - Pays d'origine :

. Chou-fleur :	Belgique
Huile de tournesol, sel, arôme :	Belgique

### 3 Normes bactériologiques

- TVC	< 105 / g
- Coliformes	< 103 / g
- E. coli	< 102 / g
- Moisissures et levures	< 103 / g
- Salmonelle	absent / 25 g
- Listeria monocytogenes	<100 / g

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
<h2>FLEURS DE CHOU-FLEUR IQF</h2>		
Document : S-GREE.075.E	Version : 01	Date : 10/04/2020
	Révision : 01	Date : 10/04/2020
		Page : 3 à 5

#### 4. Dimensions du produit

Diamètre : 30 – 60 mm

> 60 mm : max 20 % (mesure sur le plus petit côté des fleurons)

< 30 mm : max 20 % (mesure sur le côté le plus large des fleurons)

#### 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:

Matériau : polyéthylène

Longueur : 480 mm

Épaisseur : 50 µm

Poids : 15 g

Poids net : 2500 g

Code EAN : 7610294805460

- Cas:

Couleur : marron

Poids : 201 g

Dimensions : 380x245x145 mm

Code EAN : 7610294402065

- Palettisation : 11 x 9 caisses = 495 kg / palette (net)

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
<h2>FLEURS DE CHOU-FLEUR IQF</h2>		
Document : S-GREE.075.E	Version : 01	Date : 10/04/2020
	Révision : 01	Date : 10/04/2020
		Page : 4 à 5

### 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

### 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.

	<b>SPÉCIFICATION</b>	
<b>FLEURS DE CHOU-FLEUR IQF</b>		
Document : S-GREE.075.E	Version : 01 Révision : 01	Date : 10/04/2020 Date : 10/04/2020
		Page : 5 à 5

-----

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 de SO <sub>2</sub> 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 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 28.04.2020