

	SPÉCIFICATION		
OIGNONS ARGENTÉS			
Document : S-GREE.028.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

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)
- Oignons argentés

Étape 1 : les oignons à peau argentée sont nettoyés, les noyaux sont retirés, les
 les oignons à peau argentée sont lavés

Étape 2 : les oignons argentés sont légèrement blanchis (peroxydase-
 négatif) et refroidi

Étape 3 : les oignons à peau argentée sont surgelés individuellement (IQF) jusqu'à ce qu'ils
 atteindre une température inférieure à moins 20 degrés Celsius (-
 20°C)

. Défauts : * absence de corps étrangers

* EVM : absent

* oignons avec restes de racines : max 2 pièces/500 g

* dommages mécaniques : max 10 pièces/500 g

* couleur divergente : max 8 pièces/500 g

* feuilles en vrac : max 10 pièces/500 g

* légèrement collant : max 25 g

	SPÉCIFICATION		
OIGNONS ARGENTÉS			
Document : S-GREE.028.E	Version : 01	Date : 10/04/2020	Page : 2 à 5
	Révision : 01	Date : 10/04/2020	

- Composition

Oignons à peau argentée :	98,55%
. Huile de tournesol :	1%
. Sel :	0,3%
. Arôme :	0,15%

- Informations nutritionnelles (gramme / pour 100 grammes) :

. Énergie:	193 kJ – 46 kcal
. Graisse:	1,0
. Dont acides gras saturés :	0,1
. Glucides :	8,4
. Dont sucres :	6,9
. Protéines :	0,0
. Sel:	1,13

- Pays d'origine :

Oignons à peau argentée : Belgique, Hollande

Huile de tournesol, sel, arôme : 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 :	< 10 ² / g

	SPÉCIFICATION		
OIGNONS ARGENTÉS			
Document : S-GREE.028.E	Version : 01	Date : 10/04/2020	Page : 3 à 5
	Révision : 01	Date : 10/04/2020	

4. Dimensions du produit

- diamètre : 14-21 mm (spécifié ci-dessous en fonction de la taille du paquet)

diamètre <14 ou >21 mm : max 30g/500 g

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 : 7613324100061

- Cas:

Couleur : marron

Poids : 182 g

Dimensions : 330x240x110 mm

Code EAN : 7613324100078

- Palettisation : 14 x 10 caisses = 700 kg / palette (net)

	SPÉCIFICATION		
OIGNONS ARGENTÉS			
Document : S-GREE.028.E	Version : 01	Date : 10/04/2020	Page : 4 à 5
	Révision : 01	Date : 10/04/2020	

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 :

. 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.

	SPÉCIFICATION	
OIGNONS ARGENTÉS		
Document : S-GREE.028.E	Version : 01 Révision : 01	Date : 10/04/2020 Date : 10/04/2020
		Page : 5 à 5

9. Allergènes

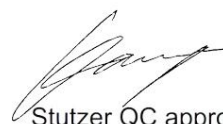
Allergène	Présent ?	Concentration
Céréales contenant du gluten (par exemple blé, seigle, orge, avoine, ...) et produits à base de céréales	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	
Œufs et produits dérivés	Non	
Poissons et produits dérivés	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	
Soja et produits dérivés	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 , à 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* (Wangerh.) 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 28.04.2020