

	Spécification		
POIS MOYEN-FIN			
Document : S-GREE.004E	Version : 15	Date : 12/11/2024	Page : 1 à 6
	Révision : 02	Date : 03/04/2025	

1. Société

NV Dart

Rue Pittems 58 A

8850 ARDOOIE

BELGIQUE

+32.51.82.30.00

www.darta.com

2. Spécification du produit

- Sans OGM
- Restes de pesticides : selon la législation européenne
(cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Sans additifs
- Métaux lourds : conformément à la législation européenne
- Petits pois moyens et fins

Étape 1 : les pois sont nettoyés, les noyaux sont retirés, les pois sont lavés

Étape 2 : les pois sont blanchis (peroxydase-négatifs) et refroidis

Étape 3 : les petits pois sont surgelés individuellement (IQF) jusqu'à ce qu'ils atteignent une température inférieure à moins 20 degrés Celsius (-20°C)

Étape 4 : les pois sont triés (diamètre) : pois moyens fins $\geq 9,3$ mm

Étape 5 : les pois sont enrobés

. Défauts : * absence de corps étrangers

* EVM : max 1 pièce/1000 g

* maximum 2% de pois avec décoloration

* fentes et peaux : < 5 %

	Spécification		
POIS MOYEN-FIN			
Document : S-GREE.004E	Version : 15	Date : 12/11/2024	Page : 2 à 6
	Révision : 02	Date : 03/04/2025	

- Informations nutritionnelles (gramme / pour 100 grammes) :

. Énergie:	276,3 kJ – 65,6 kcal
. Graisse:	0,0
. Dont acides gras saturés :	0,0
. Glucides :	8,5
. Dont sucres :	1.7
. Protéines :	5.4
. Cellule:	0,040

- Pays d'origine : Belgique, France

- Composition : petits pois :	95 %
Eau:	4,95 %
Cellule:	0,05%

- Code SH : 0710 2100

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

4. Dimensions du produit

- Pois moyens fins : au moins 80 % avec un diamètre > 9,3 mm

5. Processus d'emballage

	Spécification		
POIS MOYEN-FIN			
Document : S-GREE.004E	Version : 15	Date : 12/11/2024	Page : 3 à 6
	Révision : 02	Date : 03/04/2025	

- 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 (3,0 mm en vrac)
 - Acier inoxydable de 3,0 mm (volume de 4,0 mm)
 - 3,0 mm sans fer (4,0 mm en vrac)

6. Emballage



1. 2 x 2,5 kg

- Film:

Matériau : polyéthylène

Longueur : 420 mm

Épaisseur : 50 m

Poids : 12 g

Poids net : 2500 g

Code EAN : 7610294805446

- Cas:

Couleur : marron

Poids du boîtier : 234 g

Dimensions : 330x240x110 mm

Code EAN : 7610294402041

- Palettisation :

15x10 caisses = 750 kg / palette (net) (= PALETTE EURO)

	Spécification		
POIS MOYEN-FIN			
Document : S-GREE.004E	Version : 15	Date : 12/11/2024	Page : 4 à 6
	Révision : 02	Date : 03/04/2025	

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

. 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

	Spécification		
POIS MOYEN-FIN			
Document : S-GREE.004E	Version : 15	Date : 12/11/2024	Page : 5 à 6
	Révision : 02	Date : 03/04/2025	

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 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 (*Carva illinoensis* (*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

	Spécification		
POIS MOYEN-FIN			
Document : S-GREE.004E	Version : 15	Date : 12/11/2024	Page : 6 à 6
	Revision : 02	Date : 03/04/2025	

traité par radiation ou par gaz.

QC APPROVED

09.05.2025