

	SPÉCIFICATION	
POIVRE ROUGE VERT JAUNE RAYURES		
Référence : S-GREE.108.D	Version : 10	Créé le 09/06/2022
	Révision : 02 Révisé : 06/01/2025	Page : 1 sur 6

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

2. Spécification du produit final

- Sans OGM

- Résidus de pesticides : selon la législation européenne

(cfr. www.fytoweb.fgov.be)

- Métaux lourds : selon la législation européenne et belge.

- Sans additifs.

- Défauts :

Corps étranger : absent

.Matériel végétal étranger : absent

Matériel végétal propre, hors graines : max 2 pcs/kg

Graines : ≤ 10 pièces / 500g

Taches foncées 2-6 mm : ≤ 10 pièces/500 g

Taches brunes > 6 mm : ≤ 3 pièces/500 g

Décoloration : ≤ 4 %

Bandes collées : ≤ 15g/500g

- Ingrédients:

Poivrons verts en lanières : 34 %

Poivrons rouges rayés : 33 %

Poivrons jaunes rayés : 33 %

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>		
<h2>POIVRE ROUGE VERT JAUNE RAYURES</h2>			
Référence : S-GREE.108.D	Version : 10	Créé le 09/06/2022	Page : 2 sur 6
Révision : 02 Révisé : 06/01/2025			

- Valeurs nutritionnelles (g/100g)

. Énergie:	119,49 kJ – 28,33 kcal
Graisse:	0,00
. Parmi ceux-ci : acides gras saturés :	0,00
. Glucides :	5.11
. Dont sucre :	2.33
. Protéines :	1,00
. Cellule:	0,011

- Pays d'origine : Portugal

- Sensoriel :

- Apparence / Couleur	: Typique rouge-vert-jaune
- Odeur	: Typique
- Goût	: Typique
- Cohérence	: Typique

3. Valeurs bactériennes

-GKZ:	< 106/g
-Coliformes :	< 104/g
-E. Coli :	< 102/g
-Levures/Moisissures :	< 103/g
-Salmonelle :	absent / 25 g
-Listeria monocyt :	< 10 ² / g

4. Dimensions du produit

- Coupe : 6-7 mm
- Longueur : 3-10 cm
- < 2 cm : max 20 %

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
<h2>POIVRE ROUGE VERT JAUNE RAYURES</h2>		
Référence : S-GREE.108.D	Version : 10	Créé le 09/06/2022
Révision : 02 Révisé : 06/01/2025		Page : 3 sur 6

2-3 cm : max 40 %

> 3 cm : minimum 40 %

5. Processus d'emballage

- Le règlement e-Code est applicable

- Tri optique

- Détection de métaux : * Détecteur de métaux

* Chaque ligne de conditionnement est contrôlée une fois toutes les deux heures par le laboratoire à carreaux

* Sensibilité : - 2,0 mm Fe

- Acier inoxydable de 3,0 mm

- 3,0 mm sans fer

6. Emballage



(1) 4*2,5kg

- Sac:

Matériau : Polyéthylène

Longueur : 485 mm

Épaisseur 50 m

Poids : 16,23 g

Contenu net : 2500 g

Code EAN : 5413408 109131

- Carton

Couleur : marron

Poids du carton : 247 g

Dimensions du carton : 380*245*215mm

Code EAN : 5413408 422322

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>		
<h2>POIVRE ROUGE VERT JAUNE RAYURES</h2>			
Référence : S-GREE.108.D	Version : 10	Créé le 09/06/2022	Page : 4 sur 6
	Révision : 02 Révisé : 06/01/2025		

- Plan palette : 7*9 cartons = 630 kg / palette (net) EURO-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)

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

- Température de stockage : min. -20°C

- Transports : 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

Ne pas décongeler au préalable. Préparer comme pour les légumes frais, mais avec une sauce plus courte.

Temps de cuisson. Ajouter du sel et des épices selon votre goût.

Les légumes peuvent également être préparés au micro-ondes.

Ne pas recongeler les produits décongelés.

	<h1>SPÉCIFICATION</h1>	
<h2>POIVRE ROUGE VERT JAUNE RAYURES</h2>		
Référence : S-GREE.108.D	Version : 10	Créé le 09/06/2022
	Révision : 02 Révisé : 06/01/2025	Page : 5 sur 6

9. 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	
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 ₂ , 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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistache (*Pistacia vera*), noix de macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

	SPÉCIFICATION	
POIVRE ROUGE VERT JAUNE RAYURES		
Référence : S-GREE.108.D	Version : 10	Créé le 09/06/2022
	Révision : 02 Révisé : 06/01/2025	Page : 6 sur 6

~~10. Déclaration générale~~

Nous confirmons que notre usine de production est sans verre.

Nous confirmons que nos produits et ingrédients ne contiennent aucun rayonnement ni

être soumis à un traitement au gaz.

QC APPROVED

