

	Spécification	
GRAINS DE MAÏS DOUX		
Fichier : S-STUT.033.E	Version : 16	Date : 17/07/2023
	Révision : 01	Date : 17/07/2023
		Page : 1 à 5

~~Art. 43434\_MAISK-RNER 2x2,5KG~~

~~1. Société~~ NV d'Arta

-----

~~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)

- Grains de maïs doux

. Étape 1 : les feuilles sont retirées et les grains sont coupés des épis ; le  
les noyaux sont lavés.

. Étape 2 : les grains sont blanchis (à peroxydase négative) et refroidis.

. Étape 3 : les grains sont surgelés individuellement (IQF) jusqu'à ce qu'une température  
une température inférieure à moins 20 degrés Celsius (- 20 C) est atteinte.

. Défauts \* absence de corps étrangers

\* EVM : max 2 pièces / 1000 g

\* FEVM : absent

\* grains endommagés : max. 8 %

\* taches noires ou brunes majeures (> 6 mm) : max 1 / 200 g

\* petites taches noires ou brunes (3-6 mm) : max 5 / 200 g

\* grumeaux (> 3 morceaux congelés ensemble) : max 4%

	<h1>Spécification</h1>		
<h2>GRAINS DE MAÏS DOUX</h2>			
Fichier : S-STUT.033.E	Version : 16	Date : 17/07/2023	Page : 2 à 5
	Révision : 01	Date : 17/07/2023	

- Informations nutritionnelles ( g pour 100 g ) :

. Énergie:	483 kJ – 114 kcal
. Graisse:	1.2
. Dont acides gras saturés :	0,2
. Glucides :	22.10
. Dont sucres :	4,5
. Protéines :	2.8
. Sel:	0,3
. Fibre :	2.0

- Pays d'origine : Hongrie, France

---

### 3 Normes bactériologiques

- TVC	< 5 x 10 <sup>6</sup> / g
- Coliformes	< 10 <sup>4</sup> / g
- E. coli	< 10 <sup>2</sup> / g
- Moules	< 5 x 10 <sup>3</sup> / g
- Levures	< 5 x 10 <sup>3</sup> / g
- Salmonelle	absent / 25 g
- Listeria monocytogenes	<20 / g

---

### 4 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

	Spécification	
<b>GRAINS DE MAÏS DOUX</b>		
Fichier : S-STUT.033.E	Version : 16	Date : 17/07/2023
	Révision : 01	Date : 17/07/2023
		Page : 3 à 5

- 3,0 mm sans fer

---

## 5. Emballage



### 1. ~~2,2,5~~kg 2

#### - Film

Matière : polyéthylène

Longueur : 360 mm

Épaisseur : 50 m

Poids : 11,74 g

Poids net : 2500 g

Code EAN : 7610294809536

#### - Cas

Couleur : marron

Poids : 234 g

Dimensions : 330 x 240 x 110 mm

Code EAN : 7610294013162

- Palettisation : 15 x 10 caisses = 750 kg / palette (net) (= palette EURO)

---

## 6. Conservation et date de péremption

- 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

	<h1>Spécification</h1>	
<b>GRAINS DE MAÏS DOUX</b>		
Fichier : S-STUT.033.E	Version : 16	Date : 17/07/2023
	Révision : 01	Date : 17/07/2023
		Page : 4 à 5

- Transport : température de chargement : max. -18 C

température de transport : max. -20 °C

- Température de stockage en distribution : max. -18 C

### 7. 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.

### 8. 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	

	<h1>Spécification</h1>		
<b>GRAINS DE MAÏS DOUX</b>			
Fichier : S-STUT.033.E	Version : 16	Date : 17/07/2023	Page : 5 à 5
	Révision : 01	Date : 17/07/2023	

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 , à de SO2 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 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 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 approuvé le  
17.07.2023