

	Spécification		
RHUBARBE			
Document : S-GREE.209.E	Version : 02	Date : 23/10/2023	Page : 1 à 5
	Révision : 02	Date : 23/10/2023	

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)
- Rhubarbe

Étape 1 : la rhubarbe est nettoyée

Étape 2 : la rhubarbe est surgelée individuellement (IQF) jusqu'à ce qu'elle atteigne une température inférieure à moins 20 degrés Celsius (-20°C)

. Défauts : * décoloration verte : max 20 %

* autre variation de couleur : max 3%

* morceaux cassés : max 10%

* grumeaux : max 7 %

* FM : absent

- Composition

. Rhubarbe :	93%
. Eau:	6%
. Sucre :	0,97%
. Cannelle:	0,03%

- Informations nutritionnelles (gramme / pour 100 grammes) :

. Énergie:	72 kJ – 18 kcal
. Graisse:	0,0
. Dont acides gras saturés :	0,0
. Glucides :	2,5
. Dont sucres :	2,5

	Spécification		
RHUBARBE			
Document : S-GREE.209.E	Version : 02	Date : 23/10/2023	Page : 2 à 5
	Révision : 02	Date : 23/10/2023	

. Protéines : 0,9

. Sel: 0,01

- Pays d'origine : Pologne

~~3. Normes bactériologiques~~

- Publicité télévisée : < 1 000 000/ g

- E. Coli : < 100 / g

- Moules : < 30 000 / g

- Levures : < 30 000 / g

- Salmonelle : absent / 25 g

- Listeria monocytogenes : <10² / g

~~4. Dimensions du produit~~

-Longueur de coupe : 13 mm +/- 2 mm

~~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:

	Spécification		
RHUBARBE			
Document : S-GREE.209.E	Version : 02	Date : 23/10/2023	Page : 3 à 5
	Révision : 02	Date : 23/10/2023	

Matériau : polyéthylène

Longueur : 420 mm

Épaisseur : 50 m

Poids : 12 g

Poids net : 2500 g

Code EAN : 7613324100115

- Cas:

Couleur : marron

Poids : 182 g

Dimensions : 330x240x110 mm

Code EAN : 7613324100122

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

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

	Spécification		
RHUBARBE			
Document : S-GREE.209.E	Version : 02	Date : 23/10/2023	Page : 4 à 5
	Révision : 02	Date : 23/10/2023	

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 :

. Placez la quantité de fruits souhaitée dans un bol et laissez décongeler dans le

Conservé au réfrigérateur jusqu'à décongélation. Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 24 heures.

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 SO2 supérieurs à 10 mg/kg ou 10 mg/l	Non	
Lupin et produits dérivés	Non	
Mollusques et produits dérivés	Non	

	Spécification		
RHUBARBE			
Document : S-GREE.209.E	Version : 02	Date : 23/10/2023	Page : 5 à 5
	Révision : 02	Date : 23/10/2023	

* 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)

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 approuvé



Zurich, le 27 octobre 2023