



FICHE TECHNIQUE



PETITS POIS EXTRA FINS

Document : S-GREE.001.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 14/10/2015

Page : 1 de 7

1. Fournisseur: D'Arta
Pittemsestraat 58 A
8850 ARDOOIE
BELGIQUE
☎ +32.51.74.69.91
☎ +32.51.74.69.68
www.darta.com

2. Caractéristiques du produit

- Absence de OGM
- Absence d'additifs
- Résidus de Pesticides: conformément à la loi européenne (belge)
(cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Métaux lourds : conformément à la loi européenne (belge)
- Petits pois extra fins
 - . Phase 1: les petits pois sont nettoyés, les pierres sont éliminées et les petits pois sont lavés
 - . Phase 2: les petits pois sont bien-blanchis (peroxidase-negative) et refroidis
 - . Phase 3: les petits pois sont surgelés individuellement à une température moins que -20°C
 - . Phase 4: les pois sont calibrés (diamètre, < 7.5 mm)
 - . Defaults: * FM: absent
 - * EVM: max 1 pcs/kg
 - * max 2% pois avec décoloration
- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)



FICHE TECHNIQUE



PETITS POIS EXTRA FINS

Document : S-GREE.001.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 14/10/2015

Page : 2 de 7

. Énergie :	289.3 kJ – 68.7 kcal
. Graisses totales:	0.3
. dont acides gras saturés:	0.1
. Glucides:	9.0
. dont sucres:	3.1
. Protéines:	5.2
. Sel:	0.083

- Pays d'origine : la Belgique, les Pays Bas, la France

3. Caractéristiques microbiologiques

- Micro-organismes aérobies mésophiles: <math>< 10^5/g</math>
 - Coliformes totaux : <math>< 10^3/g</math>
 - Escherichia coli: <math>< 10^2/g</math>
 - Levures : <math>< 10^3/g</math>
 - Moisissures: <math>< 10^3/g</math>
 - Salmonella: absent / 25 g
 - Listeria monocytogenes : <math>< 100 / g</math>
-

4. Calibrage du produit

- petits pois extra fins : min. 80% avec un diamètre <math>< 7.5\text{ mm}</math>
-

5. Processus d'emballage

- e-code : conformément à la réglementation
- Tri optique



FICHE TECHNIQUE



PETITS POIS EXTRA FINS

Document : S-GREE.001.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 3 de 7
	Révision : 01	Date : 14/10/2015	

- Détecteur de métal:

- * Chaque ligne d'emballage est équipée d'un détecteur de métal
- * Testé toutes les deux heures
- * Sensibilité :- 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm Acier inoxydable
 - 3.0 mm Non Fe

6.L'emballage du produit



1. 15x450 g

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 210 mm

Épaisseur: 60 µm

Poids: 5.48 g

Contenu (poids net) : 450 g

EAN-code: 5 413408 121058

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 232.8 g

Dimensions : 330*240*140 mm

EAN-carton : 5 413408 031517

- Palettisation : 10*10 cartons = 675 kg / palette (poids net)

2. 10x1 kg

- Emballage:



FICHE TECHNIQUE



PETITS POIS EXTRA FINS

Document : S-GREE.001.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 4 de 7
	Révision : 01	Date : 14/10/2015	

Matière: Polyéthylène

Longueur: 270mm

Épaisseur: 55 µm

Poids: 6.61 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN-code: 5 413408 111110

- Carton

Couleur: blanc

Poids du carton: 265.4 g

Dimensions : 380*245*185 mm

EAN-carton : 5 413408 021518

- Palettisation : 9*9 cartons = 810kg / palette (poids net)

3. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 360 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 11.03 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 101012

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 258.6 g

Dimensions :380*245*175 mm

EAN-carton : 5 413408 421516

- Palettisation : 10*9 cartons = 900kg / palette (poids net)



FICHE TECHNIQUE



PETITS POIS EXTRA FINS

Document : S-GREE.001.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 14/10/2015

Page : 5 de 7

7. Stockage et date de consommation

- Dernière date de consommation (seulement valable à une température constante de -18°C): 30 mois après l'emballage (marqué sur l'emballage).
 - Codage: L x yyy z ww D
 - x = dernier chiffre de l'année du conditionnement
 - yyy = jour de conditionnement
 - z = équipe de conditionnement (A, B ou C)
 - ww = ligne de conditionnement (01, 02, 03, 04, 05, ...)
 - Température du stockage (dans l'usine): min. -20°C
 - Transport: température du chargement: -18°C
 - température du transport: -20°C
 - Température du stockage dans la distribution: min. -18°C
-

8. Conservation et mode d'emploi pour le consommateur

- Conservation:

- .Réfrigérateur domestique: 24 heures
- .Réfrigérateur (casier à glaçons): 48 heures
- .Congélateur:
 - 6°C: 2 jours
 - 12°C: 1 mois
 - 18°C: voir date d'expiration

- Mode d'emploi

Préparer les légumes non dégelés comme des légumes frais mais cuire un peu moins longtemps. Ajouter du sel et des épices selon votre goût.
Ces légumes peuvent également être préparés dans un four à micro-ondes
Ne jamais recongeler un produit dégelé.



FICHE TECHNIQUE



PETITS POIS EXTRA FINS

Document : S-GREE.001.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 14/10/2015

Page : 6 de 7

9. Allergènes

Allergène	Présent ?	Concentration
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, ...) et produits à base de ces céréales	Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non	
Poissons et produits à base de poissons	Non	
Arachides et produits à base d'arachides	Non	
Soja et produits à base de soja	Non	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non	
Fruits à coque * et produits à base de fruits à coque *	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	
Anhydride sulfureux et sulfites, exprimées en SO ₂ , en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	

* amandes (*Amygdalus communis* L.) , noisettes (*Corylus avellana*) , noix (*Juglans regia*) , noix de cajou (*Anacardium occidentale*) , noix de pécan (*Carva illinoensis* (*Wangenh.*) K. Koch) , noix de Brésil (*Bertholletia excelsa*) ,



FICHE TECHNIQUE



PETITS POIS EXTRA FINS

Document : S-GREE.001.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 14/10/2015

Page : 7 de 7

pistaches (Pistacia vera) , noix de Macadamia et noix du Queensland
(Macadamia ternifolia)

10. Remarque générale

- Nous confirmons qu'il n'y a pas de verre dans notre site de production.
- Nous confirmons que nos légumes ne sont jamais irradiés ni traités avec du gaz.