



FICHE TECHNIQUE



POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES (rouges / vertes)

Document : S-GREE.076.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 1 de 7

1. Fournisseur : d'Arta
Pittensestraat 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
- Résidus de pesticides : conformément à la loi européenne (belge)
(cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Absence d'additifs
- Métaux lourds : conformément à la loi européenne (belge)
- Poivrons en lanières :
 - . Poivrons vertes en lanières 50 % (min 40%)
 - . Poivrons rouges en lanières 50 % (min 40%)
- Défauts
 - * FM / FEVM : absent
 - * EVM (excl graines): max 2 pièces / kg
 - * taches > 6 mm : max. 3 pcs / 500 g
 - * taches 2 – 6 mm : max. 10 pcs / 500 g
 - * variation de couleur : max. 10 %
 - * surgelé en masse: 15g/500g



FICHE TECHNIQUE



POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES (rouges / vertes)

Document : S-GREE.076.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 2 de 7

- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)

. Énergie :	109.5 kJ – 26 kcal
. Graisses totales:	0.0
. dont acides gras saturés:	0.0
. Glucides:	4.5
. dont sucres:	3.5
. Protéines:	1.0
. Sel:	0.014

- Pays d'origine : le Portugal

3. Caractéristiques microbiologiques

- Micro-organismes aérobies mésophiles	< 10 ⁶ / g
- Coliformes totaux	< 10 ⁴ / g
- Escherichia coli	< 10 ² / g
- Levures et Moisissures	< 10 ³ / g
- Salmonella	absent / 25 g
- Listeria monocytogenes	<100 / g

4. Calibrage du produit

- coupées en lanières d'une largeur 6-7 mm
- longueur 3 – 10 cm :
 - < 2 cm : max 20%
 - 2-3 cm : max 30%
 - > 10 cm : max 5%



FICHE TECHNIQUE



POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES (rouges / vertes)

Document : S-GREE.076.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 3 de 7

5. Processus d'emballage

- e-code : conformément à la réglementation
- Tri optique
- Détecteur de métal :
 - * détecteur de métal sur chaque ligne de conditionnement
 - * Chaque ligne d'emballage testée au moins 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. 10 x 1 kg

- Emballage

Matière : polyéthylène

Longueur : 330 mm

Épaisseur : 50 µm

Poids : 9.25 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN emballage : 5413408119017

- Carton

Couleur : brun



FICHE TECHNIQUE



POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES (rouges / vertes)

Document : S-GREE.076.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 4 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

Poids : 293.2 g

Dimensions : 380 x 245 x 230 mm

EAN carton : 5413408022300

- Palettisation : 7 x 9 cartons = 630 kg / palette (poids net, Euro-palette)

2. 4 x 2.5 kg

- Emballage

Matière : polyéthylène

Longueur : 480 mm

Épaisseur : 50 µm

Poids : 15.50 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN emballage : 5413408109032

- Carton

Couleur : brun

Poids : 285.0 g

Dimensions : 380 x 245 x 215 mm

EAN carton : 5413408422308

- Palettisation : 7 x 9 cartons = 630 kg / palette (poids net, Euro-palette)

-

7. Stockage et date de consommation

- Dernière date de consommation (seulement valable à une température constante, inférieure à - 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



FICHE TECHNIQUE



POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES (rouges / vertes)

Document : S-GREE.076.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 5 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

z = équipe de conditionnement (A, B ou C)

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

- Température du stockage (dans l'usine) : max. – 20 °C
 - Transport : température du chargement : max. – 18 °C
température du transport : max. – 20 °C
 - Température du stockage dans la distribution : max. – 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

- *Avertissement*

- . Ne jamais recongeler un produit dégelé.

- *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.
-

9. Allergènes

Allergène	Présent ?	Concentration
-----------	-----------	---------------



FICHE TECHNIQUE



POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES (rouges / vertes)

Document : S-GREE.076.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 6 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

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



FICHE TECHNIQUE



POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES (rouges / vertes)

Document : S-GREE.076.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 7 de 7

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.