

<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
<b>POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES ( rouges / vertes )</b>		
Document : S-GREE.076.F	Version : 12	Date : 02/05/2022
	Révision : 01	Date : 02/05/2022
		Page : 1 de 7

## 1. Fournisseur :



## 2. Caractéristiques du produit

- 
- Absence de OGM
  - Résidus de pesticides : conformément à la loi européenne ( belge )  
( cfr. [www.fytoweb.fgov.be](http://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	Page : 2 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

- 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 <sup>6</sup> / g
- Coliformes totaux	< 10 <sup>4</sup> / g
- Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> / g
- Levures et Moisissures	< 10 <sup>3</sup> / 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	Page : 3 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

### 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 <sub>2</sub> , 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* )

		<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
<b>POIVRONS EN LANIÈRES MIXTES ( rouges / vertes )</b>				
Document : S-GREE.076.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 7 de 7	
	Révision : 01	Date : 02/05/2022		

### **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.