

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE

Document : S-GREE.020.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/02/2016

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)
- Absence d'additifs
- Métaux lourds : conformément à la loi européenne (belge)
- Composition :
 - . Tomates 35 %
 - . Courgettes 20 %
 - . Aubergines 20 %
 - . Oignons 10 %
 - . Poivrons verts 7.5 %
 - . Poivrons rouges 7.5 %
- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)
 - . *Énergie* : 74.53 kJ – 17.75 kcal
 - . *Graisses totales*: 0.02

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE

Document : S-GREE.020.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/02/2016

Page : 2 de 7

. dont acides gras saturés:	0.00
. Glucides:	2.45
. dont sucres:	2.26
. Protéines:	1.06
. Sel:	0.018

- Pays d'origine :

. Tomates	le Portugal
. Courgettes	la Belgique , le Portugal
. Aubergines	la France, le Portugal
. Oignons	la Belgique
. Poivrons verts	le Portugal
. Poivrons rouges	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	< 10 ² / g

4. Calibrage du produit

- Tomates	20 x 20 mm
- Courgettes	20 x 20 x 20 mm

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE

Document : S-GREE.020.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/02/2016

Page : 3 de 7

- Aubergines 20 x 20 x 20 mm
 - Oignons 20 x 20 mm
 - Poivrons verts 20 x 20 mm
 - Poivrons rouges 20 x 20 mm
-

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 : 280 mm

Épaisseur : 55 µm

Poids : 7.69 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN emballage : 5413408111899

- Carton

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE

Document : S-GREE.020.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 4 de 7
	Révision : 01	Date : 02/02/2016	

Couleur : brun

Poids : 285.0 g

Dimensions : 380 x 245 x 215 mm

EAN carton : 5413408026124

- Palettisation : 8 x 9 cartons = 720 kg / palette euro (poids net)

2. 4 x 2.5 kg

- Emballage

Matière : polyéthylène

Longueur : 420 mm

Épaisseur : 55 µm

Poids : 12.75 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN emballage : 5413408101890

- Carton

Couleur : brun

Poids : 273.6 g

Dimensions : 380 x 245 x 200 mm

EAN carton : 5413408426122

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

3. 2 x 5 kg

- Emballage

Matière : polyéthylène

Longueur : 730 mm

Épaisseur : 55 µm

Poids : 18.0 g

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE

Document : S-GREE.020.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 5 de 7
	Révision : 01	Date : 02/02/2016	

Contenu (poids net) : 5000 g

- Carton

Couleur : brun

Poids : 273.6 g

Dimensions : 380 x 245 x 200 mm

EAN carton : 5413408536128

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

4. Autres : à discuter

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

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

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE

Document : S-GREE.020.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/02/2016

Page : 6 de 7

- 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
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	

FICHE TECHNIQUE

RATATOUILLE

Document : S-GREE.020.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 7 de 7
	Révision : 01	Date : 02/02/2016	

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 illinoiesis* (*Wangenh.*) *K. Koch*) , noix de Brésil (*Bertholletia excelsa*) , 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.