



# FICHE TECHNIQUE



## COURGETTES RONDELLES

Document : S-GREE.053.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 1 de 6

### **1. Fournisseur:**

D'Arta

Pittemsestraat 58 A

8850 ARDOOIE

BELGIQUE

☎ +32.51.74.69.91

📠 +32.51.74.69.68

[www.darta.com](http://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](http://www.fytoweb.fgov.be))
- Métaux lourds : conformément à la loi européenne (belge)
- Courgettes
  - . Phase 1: les courgettes sont nettoyées, les pierres sont éliminées et les courgettes sont lavées et coupées
  - . Phase 2: les courgettes sont blanchis (peroxidase-negative) et refroidis
  - . Phase 3: les courgettes sont surgelés individuellement à une température moins que -20°C
  - . Defaults: \* FM: absent
    - \* tâches brunes >6 mm: max 12 pcs/500 g



## FICHE TECHNIQUE



### COURGETTES RONDELLES

Document : S-GREE.053.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 2 de 6
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

- Valeurs nutritives moyennes (en g par 100 g)

. Énergie :	63.5 kJ – 15.1 kcal
. Graisses totales:	0.1
. dont acides gras saturés:	0.0
. Glucides:	1.8
. dont sucres:	1.7
. Protéines:	1.2
. Sel:	0.008

- Pays d'origine : la Belgique, le Portugal

---

### **3. Caractéristiques microbiologiques**

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

---

### **4. Calibrage du produit**

- diamètre: 20-45 mm
  - épaisseur: 6mm ± 1 mm
-



## FICHE TECHNIQUE



### COURGETTES RONDELLES

Document : S-GREE.053.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 3 de 6

#### **5. Processus d'emballage**

- e-code : conformément à la réglementation
- Tri optique
- 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. 10x1 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 280 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 7.64 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN-code: 5 413408 111769

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 293.2g

Dimensions :380\*245\*230mm

EAN-carton : 5 413408 021419

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



# FICHE TECHNIQUE



## COURGETTES RONDELLES

Document : S-GREE.053.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 4 de 6

2. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 420 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 11.19 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 101210

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 285 g

Dimensions : 380\*245\*215 mm

EAN-carton : 5 413408 421417

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

---

### **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



# FICHE TECHNIQUE



## COURGETTES RONDELLES

Document : S-GREE.053.F

Version : 12

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 5 de 6

### **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.

### **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	



# FICHE TECHNIQUE



## COURGETTES RONDELLES

Document : S-GREE.053.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 6 de 6
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

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 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.