



# FICHE TECHNIQUE



## POIREAUX COUPES 50/50

Document : S-GREE.040.F

Version : 11

Date : 02/05/2022

Révision : 03

Date : 14/09/2021

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](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)
- Poireaux
  - . Phase 1: les poireaux sont nettoyés, les pierres sont éliminées.
  - . Phase 2: les poireaux sont coupés et lavés
  - . Phase 3: les poireaux sont surgelés individuellement à une température moins que -20°C
  - . Defaults: \* FM: absent  
\* EVM : absent
  - . environ 50% blanc et vert clair ; 50% vert foncé
- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)
  - . *Énergie* : 90 kJ – 21.4 kcal
  - . *Graisses totales*: 0.0
  - . *dont acides gras saturés*: 0.0
  - . *Glucides*: 3.1



## FICHE TECHNIQUE



### POIREAUX COUPES 50/50

Document : S-GREE.040.F	Version : 11	Date : 02/05/2022	Page : 2 de 7
	Révision : 03	Date : 14/09/2021	

- . dont sucres: 3.1
- . Protéines: 1.3
- . Sel: 0.038

- Pays d'origine : la Belgique

---

### **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 : < 10<sup>3</sup>/g
  - Moisissures: < 10<sup>3</sup>/g
  - Salmonella: absent / 25 g
  - Listeria monocytogenes: < 100 /g
- 

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

- coupés 13-15 mm
- 

### **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



## FICHE TECHNIQUE



### POIREAUX COUPES 50/50

Document : S-GREE.040.F	Version : 11	Date : 02/05/2022	Page : 3 de 7
	Révision : 03	Date : 14/09/2021	

3.0 mm Fe: 1 x 10 kg

- 3.0 mm Acier inoxydable

4.0 mm acier inoxydable: 1 x 10 kg

- 3.0 mm Non Fe

4.0 mm Non-Fe: 1 x 10 kg

---

#### 6.L'emballage du produit



##### 1. 10x1 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 340 mm

Épaisseur: 55 µm

Poids: 9.45g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN-code: 5 413408 111776

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 356.4 g

Dimensions :380\*245\*300 mm

EAN-carton : 5 413408 022416

- Palettisation : 6\*9 cartons = 540kg / palette (poids net)

##### 2. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 530 mm



# FICHE TECHNIQUE



## POIREAUX COUPES 50/50

Document : S-GREE.040.F	Version : 11	Date : 02/05/2022	Page : 4 de 7
	Révision : 03	Date : 14/09/2021	

Épaisseur: 50 µm

Poids: 15.99 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 106017

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 256.4 g

Dimensions :380\*245\*280 mm

EAN-carton : 5 413408 422414

- Palettisation : 6\*9 cartons = 540kg / palette euro (poids net)

### 3. 1x 10 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène blue (sac en plastic)

Longueur: 750 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 24.5 g

Contenu (poids net) : 10000 g

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 256.4 g

Dimensions :380\*245\*280 mm

EAN-carton : 5 413408 092419

- Palettisation : 6\*9 cartons = 540kg / palette (poids net)

---



## FICHE TECHNIQUE



### POIREAUX COUPES 50/50

Document : S-GREE.040.F

Version : 11

Date : 02/05/2022

Page : 5 de 7

Révision : 03

Date : 14/09/2021

#### **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 décongelé.

---



## FICHE TECHNIQUE



### POIREAUX COUPES 50/50

Document : S-GREE.040.F

Version : 11

Date : 02/05/2022

Page : 6 de 7

Révision : 03

Date : 14/09/2021

### 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 <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* ) ,



## FICHE TECHNIQUE



### POIREAUX COUPES 50/50

Document : S-GREE.040.F

Version : 11

Date : 02/05/2022

Révision : 03

Date : 14/09/2021

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.