



FICHE TECHNIQUE



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS

Document : S-GREE.155.F	Version : 13	Date : 25/05/2022	Page : 1 de 7
	Révision : 01	Date : 25/05/2022	

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
- Absence d'additifs
- Résidus de Pesticides: conformément à la loi européenne (belge)
(cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Métaux lourds : conformément à la loi européenne (belge)
- Champignons émincés
 - . Phase 1: les champignons sont nettoyés, lavés et coupés
 - . Phase 2: les champignons sont surgelés individuellement à une température moins que -20°C
 - . Defaults: * FM: absent
 - * EVM : max 0.1%
 - * pièces <10 mm : max 3%
 - * Masses (ensemble de plus de 2 pièces) : <3/500 g



FICHE TECHNIQUE



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS

Document : S-GREE.155.F

Version : 13

Date : 25/05/2022

Page : 2 de 7

Révision : 01

Date : 25/05/2022

- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)

. Énergie :	58 kJ – 14 kcal
. Graisses totales:	0.0
. dont acides gras saturés:	0.0
. Glucides:	0.4
. dont sucres:	0.2
. Protéines:	2.3
. Sel:	0.013

- Pays d'origine : les Pays Bas

3. Caractéristiques microbiologiques

- Escherichia coli:	< 10 ² / g
- Levures :	< 25.000 / g
- Moisissures:	< 25.000 / g
- Salmonella:	absent / 25 g
- Listeria monocytogenes:	< 100 /g

4. Calibrage du produit

- coupe : 7 mm ±1 mm
 - longueur du pied : 45 mm (> 45 mm: max. 10%)
 - diamètre du chapeau : 20-80 mm (> 80 mm : max. 5%)
-

5. Processus d'emballage



FICHE TECHNIQUE



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS

Document : S-GREE.155.F	Version : 13	Date : 25/05/2022	Page : 3 de 7
	Révision : 01	Date : 25/05/2022	

- 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. 15x450 g

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 260 mm

Épaisseur: 55 µm

Poids: 6.2 g

Contenu (poids net) : 450 g

EAN-code: 5 413408 111714

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 265.4 g

Dimensions : 330*240*185 mm

EAN-carton : 5 413408 031319

- Palettisation : 10*9 cartons = 607.5 kg / palette (poids net, Euro-palette)



FICHE TECHNIQUE



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS

Document : S-GREE.155.F	Version : 13	Date : 25/05/2022	Page : 4 de 7
	Révision : 01	Date : 25/05/2022	

2. 10x1 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 330 mm

Épaisseur: 55 µm

Poids: 9.25 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN-code: 5 413408 111738

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 293.2 g

Dimensions :380*245*230 mm

EAN-carton : 5 413408 021310

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

3. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 440 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 11.68 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 101715

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 313.7 g

Dimensions :380*245*215 mm

EAN-carton : 5 413408 421318



FICHE TECHNIQUE



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS

Document : S-GREE.155.F	Version : 13	Date : 25/05/2022	Page : 5 de 7
	Révision : 01	Date : 25/05/2022	

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

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

Préparez les légumes encore surgelés comme des légumes frais mais avec un temps de cuisson réduit. Ajoutez des épices selon votre goût.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.



FICHE TECHNIQUE



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS

Document : S-GREE.155.F

Version : 13

Date : 25/05/2022

Page : 6 de 7

Révision : 01

Date : 25/05/2022

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 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*) ,



FICHE TECHNIQUE



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS

Document : S-GREE.155.F

Version : 13

Date : 25/05/2022

Révision : 01

Date : 25/05/2022

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.