

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
EPINARDS HACHES EN PORTIONS			
Document : S-GREE.055.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 1 de 6
	Révision : 02	Date : 10/04/2020	

1. Fournisseur:



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)
- Epinards hachés
 - . Phase 1: les epinards sont nettoyés, les pierres sont éliminées et les epinards sont lavés
 - . Phase 2: les epinards sont bien-blanchis (peroxidase-negative), refroidis et hachés sur 5 mm
 - . Phase 3: portions d'environ 25 g sont formées et les portions sont surgelées individuellement à une température moins que -20°C
 - . Defauts:
 - * FM: absent
 - * EVM : < 0.5%
 - * Nitrate: max 2000 ppm
- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)
 - . Énergie : 91.0 kJ – 21.8 kcal
 - . Graisses totales: 0.4

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
EPINARDS HACHES EN PORTIONS			
Document : S-GREE.055.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 2 de 6
	Révision : 02	Date : 10/04/2020	

. dont acides gras saturés:	0.1
. Glucides:	0.6
. dont sucres:	0.2
. Protéines:	2.8
. Sel:	0.078

- Pays d'origine : la Belgique, les Pays Bas, la France, l'Allemagne

3. Caractéristiques microbiologiques

- Micro-organismes aérobies mésophiles:	< 10 ⁶ /g
- Coliformes totaux :	< 10 ⁴ /g
- Escherichia coli:	< 10 ² /g
- Levures :	< 10 ³ /g
- Moisissures:	< 10 ³ /g
- Salmonella:	absent / 25 g
- Listeria monocytogenes:	< 10 ² / g

4. Calibrage du produit

- cylindres	diamètre : ±32 mm
	hauteur : ± 32 mm
	poids : ± 25 g

5. Processus d'emballage

- e-code : conformément à la réglementation
- Tri optique

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
EPINARDS HACHES EN PORTIONS			
Document : S-GREE.055.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 3 de 6
	Révision : 02	Date : 10/04/2020	

- 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: 300 mm

Épaisseur: 55 µm

Poids: 8.36 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN-code: 5413408117013

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 293.2 g

Dimensions :380*245*230 mm

EAN-carton : 5 413408 023222

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

2. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
EPINARDS HACHES EN PORTIONS			
Document : S-GREE.055.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 4 de 6
	Révision : 02	Date : 10/04/2020	

Longueur: 420 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 12.29 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 107038

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 285 g

Dimensions :380*245*215 mm

EAN-carton : 5 413408 423220

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

3. 2x5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène blue

Longueur: 730 mm

Poids: 18 g

Contenu (poids net) : 5000 g

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 273.6 g

Dimensions :380*245*200 mm

EAN-carton : 5 413408 533226

- 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).

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
EPINARDS HACHES EN PORTIONS			
Document : S-GREE.055.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 5 de 6
	Révision : 02	Date : 10/04/2020	

- 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 dégelé.

9. Allergènes

Allergène	Présent ?	Concentration
-----------	-----------	---------------

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
EPINARDS HACHES EN PORTIONS			
Document : S-GREE.055.F	Version : 12	Date : 02/05/2022	Page : 6 de 6
	Révision : 02	Date : 10/04/2020	

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 (Carpa illinoensis (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.