



# FICHE TECHNIQUE



## ÉPINARDS BRANCHES EN PORTIONS

Document : S-GREE.007.F	Version : 13	Date : 02/05/2022	Page : 1 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

**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
- Résidus de pesticides : conformément à la loi européenne ( belge )  
( cfr. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be) )
- Absence d'additifs
- Métaux lourds : conformément à la loi européenne ( belge )
- Épinards branches
  - . Phase 1: les épinards sont nettoyés, les pierres sont éliminées et les épinards sont lavés.
  - . Phase 2 : les épinards sont bien-blanchis ( peroxidase-négative ) et refroidis.
  - . Phase 3 : portions de 40 g sont formées et les portions sont surgelées individuellement à une température moins que – 20 °C.
  - . Défauts
    - \* FM : absent
    - \* EVM : max. 0.5 %
    - \* Nitrate : max. 2000 ppm
    - \* Nitrite : max 10 ppm
    - \* % tige : max. 25 %



## FICHE TECHNIQUE



### ÉPINARDS BRANCHES EN PORTIONS

Document : S-GREE.007.F

Version : 13

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 2 de 7

- Valeurs nutritionnelles moyennes ( en g par 100 g )

. Énergie :	91 kJ – 21.8 kcal
. Graisses totales:	0.4
. 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

---

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

---

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

- cylindres	diamètre : ± 37 mm
	hauteur : ± 37 mm
	poids : ± 40 g



## FICHE TECHNIQUE



### ÉPINARDS BRANCHES EN PORTIONS

Document : S-GREE.007.F

Version : 13

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 3 de 7

---

#### **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 : 300 mm

Épaisseur : 55 µm

Poids : 9.27 g

Contenu ( poids net ) : 1000 g

EAN emballage : 5413408117129

##### - Carton

Couleur : brun

Poids : 293.2 g

Dimensions : 380 x 245 x 230 mm

EAN carton : 5413408023130

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



## FICHE TECHNIQUE



### ÉPINARDS BRANCHES EN PORTIONS

Document : S-GREE.007.F	Version : 13	Date : 02/05/2022	Page : 4 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

2. 4 x 2.5 kg

- Emballage

Matière : polyéthylène

Longueur : 420 mm

Épaisseur : 50 µm

Poids : 13.0 g

Contenu ( poids net ) : 2500 g

EAN emballage : 5413408107052

- Carton

Couleur : brun

Poids : 293.2 g

Dimensions : 380 x 245 x 230 mm

EAN carton : 5413408423138

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

3. 2 x 5 kg

- Emballage

Matière : polyéthylène bleu

Longueur : 730 mm

Poids : 18.0 g

Contenu ( poids net ) : 5000 g

- Carton

Couleur : brun

Poids : 293.2 g

Dimensions : 380 x 245 x 230 mm

EAN carton : 5413408533134

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



## FICHE TECHNIQUE



### ÉPINARDS BRANCHES EN PORTIONS

Document : S-GREE.007.F	Version : 13	Date : 02/05/2022	Page : 5 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

4. 1 x 10 kg

- Emballage

Matière : polyéthylène bleu

Longueur : 695 mm

Contenu ( poids net ) : 10 kg

- Carton

Couleur : brun

Poids : 247 g

Dimensions : 380 x 245 x 215 mm

EAN carton : 5413408044135

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

---

### **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



# FICHE TECHNIQUE



## ÉPINARDS BRANCHES EN PORTIONS

Document : S-GREE.007.F

Version : 13

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 6 de 7

### **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

- *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	



# FICHE TECHNIQUE



## ÉPINARDS BRANCHES EN PORTIONS

Document : S-GREE.007.F	Version : 13	Date : 02/05/2022	Page : 7 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

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* ) , 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.