

FICHE TECHNIQUE

OIGNONS GRELOTS

Document : S-GREE.028.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Page : 1 de 7

Révision : 01

Date : 08/10/2015

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)
 - oignons grelots
 - . Phase 1: les oignons sont nettoyés, les pierres sont éliminées
 - . Phase 2: les oignons sont blanchis un petit peu et refroidis
 - . Phase 3: les oignons sont surgelés individuellement à une température de moins de -20°C
 - . Défauts:
 - * FM: absent
 - * EVM : absent
 - * dégats mécaniques : max 10 pcs/500 g
 - * divergence de couleur : max 8 pcs/500 g
 - * oignons avec des restes de racines : max 2 pcs/500 g
 - * feuilles libres : max 10 pcs/500 g
 - * légèrement collantes : max 25 g

FICHE TECHNIQUE

OIGNONS GRELOTS

Document : S-GREE.028.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 08/10/2015

Page : 2 de 7

- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)

. Énergie :	146 kJ – 35 kcal
. Matières grasses:	0.30
. dont acides gras saturés:	0.20
. Glucides:	5.40
. dont sucres:	2.50
. Protéines:	1.00
. Sel:	0.04

- Pays d'origine : les Pays Bas

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:	< 100 /g

4. Calibrage du produit

- diamètre: target : 14-21 mm

<14 mm or >21 mm : max 30g/500 g

5. Processus d'emballage

FICHE TECHNIQUE

OIGNONS GRELOTS

Document : S-GREE.028.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 08/10/2015

Page : 3 de 7

- 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: 240 mm

Poids: 6.21 g

Contenu (poids net) : 450 g

EAN-code: 5 413408 128033

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 232.8 g

Dimensions : 330*240*160 mm

EAN-carton : 5 413408 030169

- Palettisation : 10*10 cartons = 675 kg / palette (poids net)

FICHE TECHNIQUE

OIGNONS GRELOTS

Document : S-GREE.028.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 08/10/2015

Page : 4 de 7

2. 10x1 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 270 mm

Épaisseur: 55 µm

Poids: 6.77 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN-code: 5 413408 118034

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 273.6 g

Dimensions :380*245*200 mm

EAN-carton : 5 413408 020160

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

3. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 460 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 13.73 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 108035

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 265.4 g

Dimensions :380*245*185 mm

EAN-carton : 5 413408 420168

<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
OIGNONS GRELOTS		
Document : S-GREE.028.F	Version : 09	Date : 02/05/2022
	Révision : 01	Date : 08/10/2015
		Page : 5 de 7

- Palettisation : 9*9 cartons = 810kg / palette (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

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.

FICHE TECHNIQUE

OIGNONS GRELOTS

Document : S-GREE.028.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 08/10/2015

Page : 6 de 7

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*) , pistaches (*Pistacia vera*) , noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
OIGNONS GRELOTS			
Document : S-GREE.028.F	Version : 09	Date : 02/05/2022	Page : 7 de 7
	Révision : 01	Date : 08/10/2015	

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.