

FICHE TECHNIQUE

BROCOLIS 40/60

Document : S-GREE.036.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 13/06/2017

Page : 1 de 6

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)
- Brocolis
 - . Phase 1: les brocolis sont nettoyés, les pierres sont éliminées et les brocolis sont lavés
 - . Phase 2: les brocolis sont bien-blanchis (peroxidase-negative) et refroidis
 - . Phase 3: les brocolis sont surgelés individuellement à une température moins que -20°C
 - . Defaults: * FM: absent
 - * tâches foncées >6 mm: max 3 pcs/500 g
 - * tâches foncées 2-6 mm: max 4 pcs/500 g
 - * décoloration (jaune): max 4 pcs/2500 g
 - * tiges : max 25g/500 g
 - * fleurettes ouverts : max 5%

FICHE TECHNIQUE

BROCOLIS 40/60

Document : S-GREE.036.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 13/06/2017

Page : 2 de 6

- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| . Énergie : | 109.8 kJ – 26.2 kcal |
| . Graisses totales: | 0.0 |
| . dont acides gras saturés: | 0.0 |
| . Glucides: | 2.0 |
| . dont sucres: | 2.0 |
| . Protéines: | 3.0 |
| . Sel: | 0.03 |

- Pays d'origine : le Portugal, l'Espagne

3. Caractéristiques microbiologiques

| | |
|---|----------------------|
| - Micro-organismes aérobies mésophiles: | < 10 ⁵ /g |
| - Coliformes totaux : | < 10 ³ /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 40-60 mm
 - pieces petites: . < 20mm: max 3% (mesure sur le côté le plus large de la fleurette)
 - . 20-30 mm : max 17% (mesure sur le côté le plus large de la fleurette)
 - . > 60mm: max 20% (mesure sur le côté le plus étroit de la fleurette)
-

| | | |
|-------------------------|---------------|-------------------|
| <i>FICHE TECHNIQUE</i> | | |
| BROCOLIS 40/60 | | |
| Document : S-GREE.036.F | Version : 09 | Date : 02/05/2022 |
| | Révision : 01 | Date : 13/06/2017 |
| | | Page : 3 de 6 |

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
 - 3.0 mm Acier inoxydable
 - 3.0 mm Non Fe

6.L'emballage du produit



1. 10x1 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 350 mm

Épaisseur: 55 µm

Poids: 10.74 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN-code: 5 413408 111325

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 377.4g

Dimensions :380*245*300 mm

EAN-carton : 5413408021228

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

FICHE TECHNIQUE

BROCOLIS 40/60

Document : S-GREE.036.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 13/06/2017

Page : 4 de 6

2. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 530 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 15.6 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 101326

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 265.4 g

Dimensions :380*245*280 mm

EAN-carton : 5 413408 411227

- Palettisation : 6*9 cartons = 540kg / 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).

- 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

FICHE TECHNIQUE

BROCOLIS 40/60

Document : S-GREE.036.F

Version : 09

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 13/06/2017

Page : 5 de 6

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 |
|---|-----------|---------------|
| 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 | |

FICHE TECHNIQUE

BROCOLIS 40/60

| | | | |
|-------------------------|---------------|-------------------|---------------|
| Document : S-GREE.036.F | Version : 09 | Date : 02/05/2022 | Page : 6 de 6 |
| | Révision : 01 | Date : 13/06/2017 | |

| | | |
|--|-----|--|
| 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 illinoiesis* (*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.