



FICHE TECHNIQUE



CHOUX FLEURS EN FLEURETTES

Document : S-GREE.075.F

Version : 13

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 1 de 7

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)
- Choux fleurs
 - . Phase 1: les choux fleurs sont nettoyés, les pierres sont éliminées et les choux fleurs sont lavés
 - . Phase 2: les choux fleurs sont bien-blanchis (peroxidase-negative) et refroidis
 - . Phase 3: les choux fleurs sont surgelés individuellement à une température moins que -20°C
 - . Phase 4 : les choux fleurs sont repartis avec barres selon diamètre
 - . Defaults: * FM: absent
 - * tâches foncées >6 mm: max 2 pcs/500 g
 - * tâches foncées 2-6 mm & tâches foncées > 6 mm : max 8 pcs/500 g
 - * décoloration (jaune) > 1/5 surface : max 10%



FICHE TECHNIQUE



CHOUX FLEURS EN FLEURETTES

Document : S-GREE.075.F

Version : 13

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 2 de 7

* tiges : max 25 g/500 g

* fleurettes ouverts : max 15%

- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)

. Énergie :	93 kJ – 22.2 kcal
. Graisses totales:	0.2
. dont acides gras saturés:	0.0
. Glucides:	2.1
. dont sucres:	1.6
. Protéines:	1.9
. Sel:	0.048

- Pays d'origine : la Belgique

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 :	< 10 ² / g

4. Calibrage du produit

Diamètre 25-60 mm: min 75%

> 60 mm : max 20% (mesuré sur le côté le plus fin)

< 25 mm : max 20% (mesuré sur le côté le plus large)

5. Processus d'emballage



FICHE TECHNIQUE



CHOUX FLEURS EN FLEURETTES

Document : S-GREE.075.F	Version : 13	Date : 02/05/2022	Page : 3 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

- 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: 245 mm

Épaisseur: 60 µm

Poids: 7.69 g

Contenu (poids net) : 450 g

EAN-code: 5 413408 121324

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 290 g

Dimensions :380*245*215mm

EAN-carton : 5 413408 030619

- Palettisation : 8*9 cartons = 486 kg / palette (poids net)



FICHE TECHNIQUE



CHOUX FLEURS EN FLEURETTES

Document : S-GREE.075.F

Version : 13

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 4 de 7

2. 10x1 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 350 mm

Épaisseur: 55 µm

Poids: 9.5 g

Contenu (poids net) : 1000 g

EAN-code: 5 413408 111035

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 356.4g

Dimensions :380*245*300mm

EAN-carton : 5 413408 020610

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

3. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 480 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 14.73 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 104037

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 377.6 g

Dimensions :380*245*280 mm

EAN-carton : 5 413408 420618



FICHE TECHNIQUE



CHOUX FLEURS EN FLEURETTES

Document : S-GREE.075.F	Version : 13	Date : 02/05/2022	Page : 5 de 7
	Révision : 01	Date : 02/05/2022	

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

2. 2x5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène blue

Longueur: 730 mm

Poids: 18 g

Contenu (poids net) : 5000 g

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 377.6 g

Dimensions :380*245*300 mm

EAN-carton : 5 413408 530614

- Palettisation : 6*9 cartons = 540kg / 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



CHOUX FLEURS EN FLEURETTES

Document : S-GREE.075.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

- *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 décongelé.

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



CHOUX FLEURS EN FLEURETTES

Document : S-GREE.075.F

Version : 13

Date : 02/05/2022

Révision : 01

Date : 02/05/2022

Page : 7 de 7

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.