



fICHE TECHNIQUE



JULIENNE DE LEGUMES

Document : S-GREE.083.F

Version : 10

Date : 02/02/2016

Révision : 01

Date : 02/02/2016

Page : 1 de 6

1. Fournisseur: D'Arta
Pittemsestraat 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)
- Composition :
 - . Carottes en julienne: 40%
 - . Céleri rave julienne: 40%
 - . Poireaux julienne: 20%
- Valeurs nutritionnelles moyennes (en g par 100 g)
 - . *Énergie* : 139.8 kJ – 33.32 kcal
 - . *Graisses totales*: 0.00
 - . *dont acides gras saturés*: 0.0
 - . *Glucides*: 3.22
 - . *dont sucres*: 2.08
 - . *Protéines*: 1.22
 - . *Sel*: 0.126



fICHE TECHNIQUE



JULIENNE DE LEGUMES

Document : S-GREE.083.F

Version : 10

Date : 02/02/2016

Révision : 01

Date : 02/02/2016

Page : 2 de 6

- Pays d'origine :

. Carottes en julienne: la Belgique, les Pays Bas

. Céleri rave julienne: la Belgique

. Poireaux julienne : la Belgique

3. Caractéristiques microbiologiques

- Micro-organismes aérobies mésophiles: < 10⁶/g

- Coliformes totaux : < 10⁴/g

- Escherichia coli: < 10²/g

- Levures : < 10³/g

- Moisissures: < 10³/g

- Salmonella: absent/25 g

- Listeria: < 10²/g

4. Calibrage du produit

- Carottes en julienne: 3.5 x 3 mm

- Céleri rave julienne: 3.5 x 3 mm

- Poireaux: 10 x 10 mm



fICHE TECHNIQUE



JULIENNE DE LEGUMES

Document : S-GREE.083.F

Version : 10

Date : 02/02/2016

Révision : 01

Date : 02/02/2016

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. 4x2.5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 480 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 14.7 g

Contenu (poids net) : 2500 g

EAN-code: 5 413408 105058

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 293.2 g

Dimensions :380*245*230 mm

EAN-carton : 5 413408 426603



fICHE TECHNIQUE



JULIENNE DE LEGUMES

Document : S-GREE.083.F

Version : 10

Date : 02/02/2016

Révision : 01

Date : 02/02/2016

Page : 4 de 6

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

2. 2x5 kg

- Emballage:

Matière: Polyéthylène

Longueur: 730 mm

Épaisseur: 50 µm

Poids: 18 g

Contenu (poids net) : 5000 g

- Carton

Couleur: brun

Poids du carton: 293.2 g

Dimensions :380*245*230 mm

EAN-carton : 5 413408 536609

- Palettisation : 7*9 cartons = 630kg / 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



fICHE TECHNIQUE



JULIENNE DE LEGUMES

Document : S-GREE.083.F

Version : 10

Date : 02/02/2016

Révision : 01

Date : 02/02/2016

Page : 5 de 6

- 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: 1 semaine

-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



JULIENNE DE LEGUMES

Document : S-GREE.083.F

Version : 10

Date : 02/02/2016

Révision : 01

Date : 02/02/2016

Page : 6 de 6

Lait et produits à bas 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	Oui	40% céleri rave
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.