

Fornitore: D'Arta
Pittensestraat 58 A
8850 ARDOOIE
BELGIO
☎ +32.51.74.69.91
📠 +32.51.74.69.68

www.darta.com

1. Specificazione prodotto

- OGM, assenti.
- Assenza di additivi.
- Pesticidi, secondo le leggi europee. (Belgio) (cf. www.fytoweb.fgov.be).
- Fase 1: Il prodotto viene lavato e le pietruzze eliminate
- Fase 2: Il prodotto viene sterilizzato (periossidasi negativa) e raffreddato
- Fase 3: Il prodotto viene surgelato ad una temperatura inferiore a – 20 °
- Fase 4: i cavolfiori vengono divisi sulla base del loro diametro.

Difetti:

FM: assenti

macchie scure >6mm: max 2 pezzi/500g

macchie scure 2-6mm : >6 mm : max 8 pcs/500g

pezzi scoloriti (gialli)> 1/5 della superficie : max 10 %

gambi: max 8%

fiori aperti: max 15%

3. Valori nutrizionali medi (in g per 100 g).

- . Energia: 87.4 kJ – 20.9 kcal
- . Proteine: 1.8 g
- . Carboidrati: 1.7 g
- . Di cui zuccheri: 1.6
- . Grassi: 0.3 g
- . Di cui saturi: 0.0
- . Sale: 0.05

Paese d'origine: Belgio



ISO 9001 – HACCP – IFS – BRC (H.L.) – AIB

4. Caratteristiche microbiologiche

- Microrganismi aerobi mesofili: $< 10^5/g$
- Coliformi totali: $< 10^3/g$
- E. Coli: $< 10^2/g$
- Lieviti: $< 10^3/g$
- Muffe: $< 10^3/g$
- Salmonella: assente / 25 g.
- Listeria: $< 10^2/g$

5. Calibraggio del prodotto

- Diametro: 25-60 mm : min 75%
 - >60 mm: max 20% (misurato sul lato più fine)
 - < 30 mm : max. 20 % (misurato sul lato più largo)

6. Processo d'imballaggio:

- E-code: in conformità alla norma.
- Laser tri ottico
- Metal Detector:
 - * LOMA detector.
 - * Ogni linea d'imballaggio è equipaggiata di un metal detector.
 - * Test ogni due ore.
 - * Sensibilità:
 - 2.0 mm Fe.
 - 3.0 mm acciaio inossidabile.
 - 3.0 Non Fe

7. Confezioni

. $15 \times 450 g$

- Film

Materiale : polietilene

Lunghezza : 245 mm

Spessore : 55 μm

Peso : 7.69 g

Peso netto : 450 g

Codice EAN : 5413408121324

- Cartone

Colore : marrone



peso : 290 g

Dimensioni : 380 x 245 x 215 mm

Codice EAN : 5413408030619

- Palletizzazione : 8 x 9 cartoni = 486 kg / pallet (peso netto)

. 10 x 1 kg

- Film

Materiale : polietilene

Lunghezza : 350 mm

Spessore : 55 µm

Peso : 9.5 g

Peso netto : 1000 g

Codice EAN : 5413408111035

- Cartone

Colore : marrone

Peso : 377.4 g

Dimensioni : 380 x 245 x 280 mm

Codice EAN : 5413408020610

- Palletizzazione : 6 x 9 cartoni = 540 kg / pallet (peso netto)

. 4*2.5Kg

Confezione:

Materiale: Polietilene

Lunghezza: 480 mm

Spessore 55 µm

Peso: 14.73 g

Peso netto: 2500 g

Codice EAN: 5413408104037

- Cartone:

Colore: marrone

Peso del cartone: 345.7 g

Dimensioni: 380*245*280 mm

Codice EAN: 5413408420618

- Pallets: cartoni 6*9 = 540 Kg/pallet (peso netto)

. 2 x 5kg

- Confezione:

Materiale : polietilene blu

Lunghezza : 730 mm



Spessore: 55 µm

Peso : 18 g

Peso netto : 5000 g

- Cartone

Colore : marrone

peso : 377.6 g

Dimensioni : 380 x 245 x 300 mm

Codice EAN : 5413408530614

- Palletizzazione : 6 x 9 cartoni = 540 kg / pallet (peso netto)

8. Immagazzinamento e data di consumazione

- Data scadenza: (valida solo ad una temperatura costante di -18 °C):

30 mesi dopo il confezionamento (segnato sulla confezione).

- Codice di produzione: Lxyyy z wwD

x= l'ultima cifra dell'anno di confezionamento.

yyy= il giorno di confezionamento (per esempio: 1 gennaio = 001)

w= linea di confezionamento

z= turno di confezionamento (A, B o C)

- Temperatura di immagazzinamento (in stabilimento): min. -20 °C

- Trasporto: temperatura del carico: -18 °C

temperatura del trasporto: -20 °C

- Temperatura di immagazzinamento alla distribuzione: min. -18 °C

9. Conservazione e modo d'uso da parte del consumatore

- *Conservazione:*

Frigorifero domestico: 24 ore

Frigorifero (ghiacciaia): 48 ore

Freezer: -6 °C: 1 settimana.

-12 °C: 1 mese.

-18 °C: vedere "Date di consumazione" (30 mesi).

- *Modo d'uso:*

Preparare le verdure, non scongelate, buttandole in acqua bollente e farle cuocere per 6/8 minuti.

Non ricongelare mai il prodotto scongelato. Questo prodotto può essere preparato anche in forno a micro-onde.

10. Principali allergeni

Allergeni	Presente	Concentrazione
-----------	----------	----------------



Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, ...) e prodotti a base di questi cereali	No	
Crostacci e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e ovoprodotti	No	
Pesce e prodotti ittici	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti lattiero-caseari (compreso il lattosio)	No	
Frutta a guscio e *prodotti contenenti noci *	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti, espressi come SO ₂ in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	

* mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carva illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)

11. Considerazioni generali

☒ Confermiamo l'assenza di vetro nei locali di produzione.



☒ Confermiamo che le nostre verdure non sono mai irradiate ne trattate con Gas.

