

1. **Fornitore:** D'Arta
Pittemsestraat 58 A
8850 ARDOOIE
BELGIO
☎ +32.51.74.69.91
📠 +32.51.74.69.68
www.darta.com
2. **Specifiche del prodotto**
- GMO, assenti.
 - Assenza di additivi.
 - Pesticidi, secondo le leggi europee. (Belgio) (cf. www.fytoweb.fgov.be).
 - Metalli Pesanti: secondo le leggi europee. (Belgio)
 - Cavolini di Bruxelles
 1. I cavolini vengono puliti, le pietruzze eliminate e quindi lavati.
 2. I cavolini vengono sterilizzati (perossidasi negativa) e raffreddati
 3. I cavolini vengono, poi, surgelati individualmente a una temperatura di -20° C.
- Difetti:*
- FM: assenti.
 - Mano del 12% di gambo che supera i 5 mm
 - Macchie scure: > 6 mm: max 5 pezz./1000 g.
 - Macchie scure: 3 - 6 mm: max 10 pezz./1000 g.
 - Ossidazione: max 4 pezz./1000 g.
 - Cavolini danneggiati: max 5 pezzi/1000 g
3. **Valori nutrizionali medi (in g per 100 g).**
- . Energia: 177.2 kJ – 42.3 kcal
 - . Proteine: 3.2 g
 - . Carboidrati: 4.5 g
 - . Di cui zuccheri: 2.7 g
 - . Grassi: 0.3 g
 - . Di cui saturi: 0.1 g
 - . Sale: 0.03
- Paese d'origine: Belgio, Olanda
4. **Caratteristiche microbiologiche**
- Microrganismi aerobi mesofili: < 10⁵/g
 - Coliformi totali: < 10³/g
 - E. Coli: < 10²/g
 - Lieviti: < 10³/g
 - Muffe: < 10³/g
 - Salmonella: assente/25 g
 - Listeria: < 10²/g

Scheda Tecnica	CAVOLINI DI BRUXELLES, 25/32	Pag. 2 di 4
Documento: S-GREEN. 056 I	Versione: 07 I	Data: 12/04/17

5. Dimensioni del prodotto

- diametro: 25-32 mm (min. 85%).

6. Processo d'imballaggio:

- E-code: in conformità alla norma.
- Tri ottica
- Metal 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 mm Non Fe

7. Imballaggi

(1) 4*2.5 Kg

Confezione:

Materiale: Polietilene.

Lunghezza: 380 mm

Spessore 50 µm

Peso: 11.46 g

Contenuto (peso netto): 2500g

Ean-code: 5413408 104044

- Cartone:

Colore: Marrone

Peso del cartone: 265.4 g

Dimensioni: 380x245x185 mm

Ean Code: 5 413408 423350

- Pallets: cartoni 9*9 = 810 Kg/pallet (netto)

(2) 10*1 Kg

Confezione:

Materiale: Polietilene.

Lunghezza: 280 mm

Spessore 50 µm

Peso: 7.7 g

Contenuto (peso netto): 1000 g

Ean-code: 5413408 114050

- Cartone:

Colore: Marrone

Peso del cartone: 280.7 g

Dimensioni: 380x245x200 mm

Ean Code: 5 413408 023352

- Pallets: cartoni 8*9 = 720 Kg/pallet (netto)



Scheda Tecnica	CAVOLINI DI BRUXELLES, 25/32	Pag. 3 di 4
Documento: S-GREEN. 056 I	Versione: 07 I	Data: 12/04/17

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: L x yyy z ww D
 - x= l'ultima cifra dell'anno di confezionamento.
 - yyy= giorno di confezionamento
 - z= turno di confezionamento (A,B o C)
 - ww= linea di confezionamento (01,02,03,04...)
- 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, come le verdure fresche ma cuocere per meno tempo. Aggiungere sale e spezie secondo il vostro gusto.
 - Non ricongelare mai il prodotto scongelato.

10. Principali allergeni

Allergeni	Presente	Concentrazione
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, ...) e prodotti a base di questi cereali	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e ovoprodotti	No	
Pesce e prodotti ittici	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	



Scheda Tecnica	CAVOLINI DI BRUXELLES, 25/32	Pag. 4 di 4
Documento: S-GREEN. 056 I	Versione: 07 I	Data: 12/04/17

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.

