


Atelier Claessens Kielsbroek 23 - 2020 Antwerpen atelier@groothandelclaessens.be	Spécification du produit Publié: 2024.04.15 Version: 01 Revisé: S/O Goedgekeurd door: QA manager
--	---

CHOU-RAVE	
	<p>Les légumes doivent respecter les normes de commercialisation telles que définies dans les Règlements 543/2011/CE et 1333/2011/CE.</p> <p>Les légumes sont disponible en différentes coupes.</p>

Les images peuvent différer de la réalité et sont saisonnières.

Ingrédients:

Chou-rave

Allergènes à déclarer selon le Règlement 1169/2011/CE:

Nr.	Allergène	+/?/-	Nr.	Allergène	+/?/-
1	Céréales contenant du gluten, et produits à base de ces céréales	-	8	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	-
2	Crustacés et produits à base des crustacés	-	9	Céleri et produits à base de céleri	?
3	Oeufs et produits à base d'oeufs	-	10	Moutarde et produits à base de moutarde	-
4	Poissons et produits à base des poissons	-	11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
5	Arachides et produits à base d'arachides	-	12	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 ppm)	-
6	Soja et produits à base de soja	-	13	Mollusques et produits à base de mollusques	-
7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	14	Lupine et produits à base de lupine	-

(?) Peut contenir des traces de

(+) présent

(-) absents

Contaminants chimiques selon les Règlements 396/2005 en 2023/915:

Le produit répond aux spécifications des Règlements 396/2005/CE et 2023/915 portant la fixation de teneurs maximales pour certaines contaminants dans les denrées alimentaires:

Résidus de pesticides et d'herbicides conformément à la directive 396/2005/CE (et ses modifications)
Nitrates et perchlorate conformément à la directive 2023/915/CE, Annexe 1, partie 6
Mycotoxines (pour les arachides, les fruits à coque et les fruits secs) selon 2023/2006 EC, Annexe - Partie 1
Métaux lourds (Pb et Cd) conformément à la directive 2023/915/CE, Annexe I - partie 3
Dioxines et PCB conformément à la directive 2023/915 CE, Annexe - Partie 4
Toxines végétales selon 2023/915/CE, Annexe I - Partie 2

Valeurs nutritionnelles (*):

Nutriscore:**A**

Paramètre:	Waarde per 100 g
Energie:	30 kcal / 124 kJ
Lipides:	0
dont acides gras saturés:	0
Glucides:	4
dont sucres:	0
Fibres alimentaires:	2,8
Protéines:	2
Sel (Sodium x 2,5):	0,03
Sodium (mg):	10

(*) Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes, qui peuvent varier selon les valeurs naturelles des matières premières.

Objectifs microbiologiques ():**

Légumes coupés (4ième gamme):		Tolérance	Objectif DLC
Germes totaux 22°C	DLC	Les GT ne sont plus considérés comme indicateur principal pour l'hygiène de la production ou des procédés. Des nombres accrus peuvent être présents (> 107 ufc/g), avec une qualité sensorielle encore acceptable.	
Lactobacilles 22°C	DLC	30.000	30.000.000
Levures	DLC	30.000	300.000
Moisissures	DLC	30.000	Visuel absent
E. coli		1.000	1.000
Staphylococcus aureus		3.000	3.000
Salmonella		n.d. dans 25 g	n.d. dans 25 g
Listeria monocytogenes		n.d. dans 25 g	100
STEC		n.d. dans 25 g	n.d. dans 25 g

(**) Critères microbiologiques selon les critères d'après FMFP - UGand (version février 2018).

Contaminants physiques:

Aucune détection de métal est utilisée sur ce produit. Compte tenu de la nature de nos matières premières (Fruits & Légumes), des corps étrangers tels que des cailloux, du sable et des particules d'insectes peuvent être présents. Selon la spécificité du processus de production, diverses mesures sont prises pour éviter les corps étrangers dans le produit final :

- Procédures internes de nettoyage, d'entretien et d'hygiène.
- Inspection visuelle des couteaux et des autres outils de coupe.
- Ligne de lavage des légumes.

Déclaration OGM selon les Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE:

Sur la base des données disponibles, nous déclarons que ce produit est exempt d'ingrédients génétiquement modifiés. Le produit ne doit pas être « étiqueté OGM ».

Irradiatie-verklaring volgens EG-Verordeningen 1999/2 en 1999/3:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Etiquetage :

En respectant le Règlement 1169/2011/CE concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, la dénomination de vente, la liste des ingrédients (avec les allergènes majeurs), une déclaration nutritionnelle, les conditions particulières de conservation, la date de durabilité minimale, le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur et la quantité nette sont mis sur l'étiquette ou dans les documents d'accompagnement (spécification du produit).

Emballage et Conditions de stockage :

Le produit est emballé conformément à la législation en vigueur, basée sur les Règlements 10/2011/CE et 1935/2004/CE sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires:

Emballage:	Poids:	Température:	Conservation (***):
Krat met kratzak	variabel	In koeling bij < 7°C	P + 5 dagen
Tray+seal (PP-bak)	variabel	In koeling bij < 7°C	P + 5 dagen
Vacuum	variabel	In koeling bij < 7°C	P + 5 dagen
Flowpack	variabel	In koeling bij < 7°C	P + 5 dagen

(***) À la température indiquée, le produit peut être conservé au moins jusqu'à la date de péremption indiquée, mais il appartient à l'utilisateur final de déterminer si les produits sont toujours adaptés en fonction de l'évaluation de la structure, de l'odeur, couleur et goût pour leur utilisation ou transformation.

Pays d'origine : conformément à la directive 1308/2013 art, 76
Belgique