

Dénomination de vente	Epinards en branches surgelés IQF
Nom latin	<i>Spinacia oleracea L</i>
Origine	Belgique, Pays-Bas, France
Calibre	Portion de 50g
Composition	100% épinards
Process :	

Lavage

Blanchiment

Portionnage

Surgélation

Conditionnement

Caractéristiques Physico-Chimiques

Critères	Normes	Tolérances
Matière sèche (à titre indicatif)	>7%	>6%
Poids d'une portion	50g	45-55g
Défaut de coloration*	<1%	<2%
Sable	Absence	0.1%
Morceaux de racine	<1 pièce/kg	<2 pièces/kg
Branche/feuille	<15%	<20%
Matières végétales étrangères	Absence	1 pièce/kg
Matières non végétales étrangères non dangereuse (insectes...)	Absence	1 pièce/tonne

* Feuilles jaunes, feuilles décolorées ou parties de feuilles décolorées.

Caractéristiques Bactériologiques

Germes	Cible	Tolérances
Flore totale	< 500 000/g	< 2 500 000/g
E.coli	< 10/g	< 100/g
Levures	< 1 000/g	< 5 000/g
Moisissures	< 500/g	< 2 500/g
S. aureus	< 100/g	< 1 000/g
Listéria monocytogenes	Absence/25g	< 100/g
Salmonelle	Absence/25g	Absence/25g

Conformité garantie sur la base des résultats d'analyses issus du plan de contrôles réalisé sous la responsabilité de l'usine de fabrication.

Caractéristiques Organoleptiques

	Couleur/aspect : Vert à vert foncé
	Odeur : Caractéristique des épinards
	Goût/texture : Caractéristique des épinards

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Source : Données site de production

Energie	59 kJ / 14 kcal
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	0.3
Dont sucres (g)	0.1
Protéines (g)	3.2
Fibres (g)	2.4
Sel (g)	<0.05

Informations allergènes et dérivés

Contient allergènes et dérivés :	Céréales	Crustacés	Œuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques
Dans produits	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Présence sur site	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Risque de contamination croisée	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

Conditionnement

Codes Articles	Poids UVC	Cartons/palette
LEP 31001	Carton de 4x2.5kg	-
LEP10002	Carton de 1x10 kg	-
LEP 51001	Sac de 20 Kg	-

Conservation

DDM totale	DDM garantie	Conservation
24 mois	12 mois	-18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Garanties

Produit non soumis à étiquetage sur les OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.
 Ne contient ni additifs ni enzymes.
 Produit n'ayant subi aucun traitement ionisant et ne contenant aucun produit ionisé.
 Pesticides et métaux lourds : Normes européennes en vigueur.
 Détecteur métallique :
 10kg-25kg : Fe : 2.5 mm ; Non-Fe : 3 mm ; Inox : 3 mm
 400g-2.5kg : Fe : 3mm ; Non-Fe : 3.18mm ; Inox : 3mm

