	MANUEL DE QUALITÉ	Version: A
	Spécification de produit	Date: 10/12/2018
		Page: 1/4
		Approuvé par: AM

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom du fournisseur	Pasfrost NV
Adresse	Passendalestraat 80, B- 8980 Passendale
Téléphone	+32.51.780.780
Fax	+32.51.771.275
Site web	www.pasfrost.be
Email	info@pasfrost.be
Contact qualité	E-mail: quality@pasfrost.be
Contact en cas d'urgence uniquement (24h)	Nom: Anne Lafaut Mob: +32.478.84.31.86
Certification	BRC, IFC, ACS

2. INFORMATION PRODUIT

Dénomination	Choux de Bruxelles 25/32
Numéro du produit	253
Description du produit	Les Choux de Bruxelles ont été lavés, blanchis et surgelés individuellement. Les choux de Bruxelles sont conformes aux caractéristiques de la variété Brassica oleracea var. gemmifera.
Ingrédients	100% choux de Bruxelles
Pays d'origine	Belgique, France
Code douanier	0710 8095

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

3.1 DONNÉES ORGANOLEPTIQUES


Couleur	Uniforme vert-jaune
Odeur	Caractéristique des choux de Bruxelles
Goût	Caractéristique des choux de Bruxelles
Texture	Ferme et de calibre uniforme

3.2 DONNÉES PHYSIQUES

Échantillon: 1000g

	Unité	Norme	Tolérance
Matière sèche	%	13,5	12 à 16
Peroxydase*	60s	60<x<120	60<x<180
Calibre 25<X<32mm	%	>80	>70
Choux bruns	%	1	2
Choux avec taches	%	5	10
Feuilles perforées	%	4	6
Choux non-fermes	p/kg	1	2
Feuilles libres	p/kg	2	3
Demi-choux	p/kg	2	5
Pieds oxydés	p/kg	6	10
Lésions mécaniques	p/kg	3	5
Pieds trop longs	p/kg	2	5

* Temps avant décoloration.

	MANUEL DE QUALITÉ	Version: A
	Spécification de produit	Date: 10/12/2018
		Page: 2/4
		Approuvé par: AM

3.3 MATIÈRES ÉTRANGÈRES

	Unité	Norme	Tolérance
Matières Végétales Étrangères	p/kg	Absent	1
Matières Non Végétales Étrangères	p/kg	Absent	Absent

DÉTECTION DE MÉTAL	400g - 2,5kg		10kg - 25kg	
	norme	tolérance	norme	tolérance
Fe	2,5mm	3,0mm	2mm	2,5mm
Non-Fe	3mm	3,18mm	2,5mm	3,0mm
SS	3mm	-	3mm	-

4. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

4.1 NITRATE

	Unité	Norme	Tolérance
Nitrate	ppm	<300	<800

4.2 METAUX LOURDS

Les normes selon la législation européenne ne peuvent pas être dépassées.

4.3 LES RESIDUS PHYTOSANITAIRES

Les normes selon la législation européenne ne peuvent pas être dépassées.

5. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES


Paramètre	Norme (/g)	Tolérance (/g)
Nombre de germes	<500.000	<1.500.000
Coliformes fécaux	<15	<100
Coliformes	<1.000	<3.000
Moisissures	<500	<1.500
Levures	<1.000	<3.000
<i>E. Coli</i>	<10	<100
Salmonelle	Absent dans 25g	
<i>L. monocytogènes</i>	Absent dans 25g	<100/g
<i>S. aureus</i>	<100	<1000

6. ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

Ce produit est de source non-GMO et n'est pas soumis à l'étiquetage GMO.

7. RADIATION IONISANTE

Ce produit n'est pas ionisé.

	MANUEL DE QUALITÉ	Version: A
	Spécification de produit	Date: 10/12/2018
		Page: 3/4
		Approuvé par: AM

8. INFORMATION DE STOCKAGE

Température de stockage	Max. -18°C (surgelé)
DLUO	24 mois
Autre information	Une fois dégelé, ne pas recongeler

9. VALEURS NUTRITIONNELLE

100g de ce produit surgelé contient

Source: littérature

Énergie	25 kcal 107 kJ
Lipides	0,0g
Saturés	0,0g
Mono-insaturés	0,0g
Poly-insaturés	0,0g
Hydrates de carbones	3,4g
Sucres	3,1g
Fibres	6,6g
Protéines	3,0g
Sel*	0,0125g
Vitamine A	30µg
Vitamine B1	0,13mg
Vitamine B2	0,07mg
Vitamine C	48,0mg

* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

10. INFORMATION ALLERGÈNE

Allergie: faites attention à la liste Alba et à la législation européenne. Le céleri est produit dans l'usine Pasfrost. Des mesures sont en place pour maîtriser l'absence de contamination croisée.

11. PHOTO PRODUIT

	MANUEL DE QUALITÉ	Version: A
	Spécification de produit	Date: 10/12/2018
		Page: 4/4
		Approuvé par: AM



12. MISE EN OEUVRE

Verser directement les légumes surgelés dans l'eau bouillante préalablement salée. Cuire un peu moins longtemps que les légumes frais. Egoutter, préparer et assaisonner.
