

DICOCEL	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>FEIJÃO VERDE CORTADO</b> <b>ROMB</b>	<b>SP-QA-179,2E</b> <b>Pagina : 1/4</b>  <b>Art. nr. 0057</b>
---------	--	--

1. PRODUTO	
Nome	Feijão verde cortado congelado IQF
Cod. de produção	ROMB

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	
Tipo	Phaseolus vulgaris L.
Local da colheita	Belgica
Período da colheita	Agosto, Setembro, Outubro
Composição	100 % Feijão verde cortado

3. EXECUÇÃO	
Colher ⇒ Ventilar ⇒ empilhar ⇒ Lavar ⇒ finalizado ⇒ triagem de feijão não finalizado ⇒ ventilar ⇒ empilhar ⇒ Remoção corpos estranhos ⇒ Tapete de inspeção ⇒ Branquear ⇒ Congelar IQF ⇒ Armazenar ⇒ Embalar-paletizar – expedição	

4. CARACTERISTICAS FISICAS	
Comprimento	26 mm
Comprimento maximo	20 – 40 mm
Material estranha não vegetal	Ausente
Materia estranha vegetale > 12mm	Max. 3 peças por kg
Materia estranha vegetal total	Max. 15 peças por kg
Longues pièces	Max. 6 peças por 500 g após o degelo
Manchas > 6mm	Max. 15 peças por 500 g após o degelo
Total das manchas	Max. 35 peças por 500 g após o degelo
% sementes	Max. 15 %
Calibre	Max. 15 % por kg

5. CARACTERISTICAS QUÍMICAS	
Branqueamento	Sim
Peroxidase	Negativo
Ausência d'OGM <b>Alérgenos: risco de contaminação cruzada com aipo é controlada com o procedimento de limpeza</b> Sem adição de enzimas e aditivos livre de ionização e radiação Pesticidas: conforme a legislação Europeia Metais pesados: conforme a legislação Europeia	

6. CARACTERISTICAS ORGANOLÉTICAS APÓS COZEDURA	
Cor	Verde
Cheiro	Característico do feijão verde
Sabor	Característico do feijão verde
Textura	Doce e levemente crocante

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>FELJÃO VERDE CORTADO</b> <b>ROMB</b>	<b>SP-QA-179,2E</b> <b>Pagina : 2/4</b>  <b>Art. nr. 0057</b>
----------------	--	--

<b>7. CARACTERISTICAS BACTERIOLOGICAS (por 100/ g)</b>		
	<b>NORME</b>	<b>TOLERANCE</b>
Total germes	$5 \times 10^3$ / g	$5 \times 10^0$ / g
Coliformes	$10^3$ / g	$10^4$ / g
E. Coli	$10$ / g	$10^2$ / g
Leveduras	$10^3$ / g	$10^4$ / g
Bolor	$5 \times 10^2$ / g	$5 \times 10^3$ / g
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	< 100 / g

<b>8. VALORES NUTRICIONAIS (g/100g)</b>	
kcal	24
kJ	100
Materias gordas	0,1
Acidos gordos saturados	0,1
Glucidos	3,7
dos quais açucars	1,0
Fibras	4,4
Proteinas	2,0
Sal	27,5 mg

<b>9. TIPO DE EMBALAGEM</b>	
Numero saco/cartão	Tipo de embalagem
1 x 20 kg	Saco em papel Kraft / polietileno azul
1 x 10 kg	Embalagem polietileno azul + cartão
4 x 2,5 kg	Embalagem polietileno + cartão
10 x 1 kg	Embalagem polietileno + cartão
20 x 450 g	Embalagem polietileno + cartão

<b>10. PALETIZAÇÃO</b>					
Peso por unidade	Disponibilidade	Número de cartão		EAN cod. Embalagem por Unidade	Cor da Bande na etiqueta
		Por europaleta (80 x 120)	Por paleta industriais (100 x 120)		
25 kg	* <sub>1</sub>	36	45		Branco
10 kg	* <sub>1</sub>	72	96		vermelho
2,5 kg	*	72	96		Amarelo
1 kg	*	72	96		Azul
450 g	*	72	96		Verde

(\*<sub>1</sub>): disponível a partir de uma colheita de 3 toneladas

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>FEIJÃO VERDE CORTADO</b> <b>ROMB</b>	<b>SP-QA-179,2E</b> <b>Pagina : 3/4</b>  <b>Art. nr. 0057</b>
----------------	--	--

<b>11. ETIQUETA</b>	
Nome do produto Peso neto Temperatura de conservação : -18°C Codigo do produto Nome e morada do fabricante Data de validade: 24 meses Número de lot P.e. : L10MX0015 L10 : Dicogel M : local de fábrica → Mouscron X : Primeira letra da linha de embalagem 001 Dia do ano → → 1 janeiro 5 : ano de embalagem → 2015	

Observação: 1 número de lote = max. 25 ton

<b>12. TECNOLOGIA</b>	
Metais detetáveis	Ø 2,5 mm ferro por 2,5 kg ou inferior
	Ø 3 mm ferro por 10 kg
	Ø 4 mm ferro por 25 kg
	Ø 3 mm não ferroso por 2,5 kg ou inferior
	Ø 3,5 mm não ferroso por 10 kg
	Ø 4,5 mm não ferroso por 25 kg
	Ø 3,5 mm inoxidável por 2,5 kg ou inferior
	Ø 3,5 mm inoxidável por 10 kg
	Ø 4,77 mm inoxidável por 25 kg

<b>13. CERTIFICADO</b>	
Certificado	BRC – EFSIS o nível mais elevado IFS
Numero de indentificação sanitaria	2.016.629.109

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>FEIJÃO VERDE CORTADO</b> <b>ROMB</b>	<b>SP-QA-179,2E</b> <b>Pagina : 4/4</b>  <b>Art. nr. 0057</b>
----------------	--	--

<b>14. CONTATOS</b>	
<b><u>ADMINISTRAÇÃO E VENDA</u></b>	
Endereço	Oostnieuwkerkestraat 2 B-8840 Staden BELGIQUE
Tel	0032-51-700.981
Fax	0032-51-700.972
E-mail	<a href="mailto:info@dicogel.be">info@dicogel.be</a>
<b><u>PRODUÇÃO E CARGA</u></b>	
Endereço	Rue de la bassée 3 B-7700 Mouscron-Moeskroen BELGIQUE
Tel	0032-56-39.31.40
Fax	0032-56-39.31.47
E-mail	<a href="mailto:info@dicogel.be">info@dicogel.be</a>

## 15. APRESENTAÇÃO

