

DICOGEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>CHAMPIGNONS EMINCES</b> <b>CHAMP SCH</b>	<b>SP-QA-57,2E</b> <b>Pagina : 1/4</b>  <b>Art.nr. 0155</b>
---------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

1. PRODUIT	
Nom	Champignons émincés surgelés IQF
Code de production	CHAMPSCHIJ

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Agaricus bisporus L.
Lieu de récolte	Les Pays-Bas
Période de récolte	De janvier jusqu'à décembre
Composition	100 % champignons émincés surgelés

3. MISE EN OEUVRE
Laver ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Couper ⇒ Surgeler IQF ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser - Expédier

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Diamètre du chapeau	20 – 80 mm
Longueur du pied > 40 mm	Max. 5 % par kg
Pièces agglomérées	Max. 10 % par kg
Pièces < 10 mm	Max. 3 % par kg
Pieds mal parés	Max. 0,1 % par kg
Coupe < 5 mm ou > 7 mm	Max. 10 % par kg
Matière étrangère végétale	Max. 2 pièces par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
Blanchiment	Non
Peroxydase	Positif
Absence d'OGM	
<b>Allergènes : Risque de contamination croisée avec le céleri est maîtrisée avec la procédure spécifique de nettoyage.</b>	
Additif : Sulfite (< 10 mg/kg)	
Libre d'ionisation et radiation	
Pesticides : conforme à la législation Européenne	
Métaux lourds : conforme à la législation Européenne	

6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Blanc à blanc-crémé
Odeur	Caractéristique des champignons
Goût	Typique des champignons
Texture	Doux à légèrement croquant

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>CHAMPIGNONS EMINCES</b> <b>CHAMP SCH</b>	<b>SP-QA-57,2E</b> <b>Pagina : 2/4</b>  <b>Art.nr. 0155</b>
----------------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

<b>7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)</b>		
	<b>NORME</b>	<b>TOLERANCE</b>
Germes totaux	$5 \times 10^5$ / g	$5 \times 10^6$ / g
Coliformes	$5 \times 10^3$ / g	$5 \times 10^4$ / g
E. Coli	10 / g	$10^2$ / g
Staphylococcus aureus	10 / g	$10^2$ / g
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	< 10 / g	< 100 / g

Selon l'accord n° F4-788 GPEMDA/DA n°24 du 21/12/1978 et adapté le 20/07/95

<b>8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)</b>	
kcal	14
kJ	58
Matières grasses	0,0
Acides gras saturés	0,0
Glucides	0,4
Dont sucres	0,2
Fibres	1,5
Protéines	2,3
Sel	12,5 mg

<b>9. TYPE D'EMBALLAGE</b>	
Nombre de sachets/carton	Type d'emballage
1 x 10 kg	Sachets polyéthylène bleu + carton
4 x 2,5 kg	Sachets polyéthylène + carton
10 x 1 kg	Sachets polyéthylène + carton
20 x 450 g	Sachets polyéthylène + carton

<b>10. PALETTISATION</b>					
Poids-Unitaire	Disponibilité	Nombre de cartons		EAN code Emballage-Unitaire	Couleur de La bande Sur
		Par europalette	Par palette industrielle		L'étiquette
		(80 x 120)	(100 x 120)		
10 kg	*	63	84		Rouge
2,5 kg	*	63	84		Jaune
1 kg	*	63	84		Bleu
450 g	*	63	84		Vert

(\*) : disponible à partir d'un enlèvement de 3 tonnes

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>CHAMPIGNONS EMINCES</b> <b>CHAMP SCH</b>	<b>SP-QA-57,2E</b> <b>Pagina : 3/4</b> <b>Art.nr. 0155</b>
----------------	----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

<b>11. ETIQUETAGE</b>	
Nom du produit Poids net Température de conservation : -18°C Code du produit Nom et adresse du fabricant Date d'utilisation limite : 24 mois Numéro de lot P.e. : L10MX0015 L10 : Dicogel M : Lieu de fabrication → Mouscron X : Première lettre de la ligne d'emballage 001 : Le jour de l'année → 1 janvier 5 : Année d'emballage → 2015	

Remarque : 1 numéro de lot = max. 25 ton

<b>12. TECHNOLOGIE</b>	
Détecteur de métaux	Ø 2,5 mm ferrous pour 2,5 kg ou plus petite
	Ø 3 mm ferrous pour 10 kg
	Ø 4 mm ferrous pour 25 kg
	Ø 3 mm non-ferrous pour 2,5 kg ou plus petite
	Ø 3,5 mm non-ferrous pour 10 kg
	Ø 4,5 mm non-ferrous pour 25 kg
	Ø 3,5 mm inoxydable pour 2,5 kg ou plus petite
	Ø 3,5 mm inoxydable pour 10 kg
	Ø 4,77 mm inoxydable pour 25 kg

<b>13. CERTIFICATS</b>	
Certificat	BRC – EFSIS niveau le plus élevé IFS
Numéro d'agrément sanitaire	2.016.629.109

DICOCEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>CHAMPIGNONS EMINCES</b> <b>CHAMP SCH</b>	<b>SP-QA-57,2E</b> <b>Pagina : 4/4</b>  <b>Art.nr. 0155</b>
---------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

#### 14. COORDONNEES DES CONTACTS

##### ADMINISTRATION ET VENTE

Adresse Oostnieuwkerkestraat 2  
 B-8840 Staden  
 BELGIQUE  
 Tel 0032-51-700.981  
 Fax 0032-51-700.972  
 E-mail [info@dicogel.be](mailto:info@dicogel.be)

##### PRODUCTION ET CHARGEMENT

Adresse Rue de la bassée 3  
 B-7700 Mouscron-Moeskroen  
 BELGIQUE  
 Tel 0032-56-39.31.40  
 Fax 0032-56-39.31.47  
 E-mail [info@dicogel.be](mailto:info@dicogel.be)

#### 15. PRESENTATION

