

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES CAROTTES PARISIENNES 18/24 PW 18/24	SP-QA-68,2D Pagina : 1/5 Art.nr 0077
---------	--	---

1. PRODUIT	
Nom	Carottes parisienne surgelés 18/24 IQF
Code de production	PW 18/24

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Daucus carota L. Variété : Amsterdam Bak
Lieu de récolte	Belgique, Les Pays-bas
Période de récolte	Août, septembre
Composition	100 % carottes parisiennes 18/24

3. MISE EN ŒUVRE
<p> Eliminer de terre ⇒ Laver ⇒ Epierrer ⇒ Laver ⇒ Eplucher ⇒ Peler ⇒ Laver ⇒ Epierrer ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Détecter par caméra (éliminer des corps étrangers et des carottes parisiennes tachées) ⇒ Blanchir ⇒ Surgeler IQF ⇒ Calibrer ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser –Expédier. </p>

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Diamètre 18 – 24 mm	Min. 80 % par kg
Diamètre < 15 mm ou > 27 mm	Max. 20 % par kg
Longueur > 27 mm	Max. 20% par kg
Défauts de couleur > 4 mm	Max. 2 pièces par kg
Défauts de couleur 2 – 4 mm	Max. 8 pièces par kg
Taches > 4 mm	Max. 2 pièces par kg
Taches 2-4 mm	Max. 5 pièces par kg
Demi-carottes ou cassées	Max. 4 pièces par kg
Dégâts mécaniques	Max. 4 pièces par kg
Matière étrangère végétale	Max. 2 pièces par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
Blanchiment	Oui
Peroxydase	Négatif
Absence d'OGM	
Allergènes : Risque de contamination croisée avec le céleri est maîtrisée avec la	
procédure spécifique de nettoyage.	
Pas d'ajout d'enzymes ou d'additifs	
Libre d'ionisation et radiation	
Pesticides : conforme à la législation Européenne	
Métaux lourds : conforme à la législation Européenne	

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES CAROTTES PARISIENNES 18/24 PW 18/24	SP-QA-68,2D Pagina : 2/5 Art.nr 0077
----------------	--	---

6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Orange-rouge
Odeur	Caractéristique des carottes
Goût	Sucré caractéristique, goût non rance
Texture	Doux à légèrement croquant

7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)		
	NORME	TOLERANCE
Germes totaux	5×10^5 / g	5×10^6 / g
Coliformes	10^3 / g	10^4 / g
E. Coli	10 / g	10^2 / g
Levures	10^3 / g	10^4 / g
Moisissures	5×10^2 / g	5×10^3 / g
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	< 100 / g

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

8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)	
kcal	35
kJ	146
Matières grasses	0,0
Acides gras saturés	0,0
Glucides	6,7
Dont sucres	6,5
Fibres	3,2
Protéines	0,4
Sel	95 mg

9. TYPE D'EMBALLAGE	
Nombre de sachets/carton	Type d'emballage
1 x 25 kg	Sac en papier Kraft / polyéthylène bleu
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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES CAROTTES PARISIENNES 18/24 PW 18/24	SP-QA-68,2D Pagina : 3/5 Art.nr 0077
----------------	--	---

10. PALETTISATION					
Poids-Unitaire	Disponibilité	Nombre de cartons		EAN code Emballage-Unitaire	Couleur de La bande Sur
		Par europalette (80 x 120)	Par palette industrielle (100 x 120)		L'étiquette
25 kg	* ₁	32	40		Blanc
10 kg	*	90	120		Rouge
2,5 kg	*	90	120		Jaune
1 kg	*	90	120		Bleu
450 g	*	90	120		Vert

(*₁) : disponible à partir d'un enlèvement de 3 tonnes

11. ETIQUETAGE	
Nom du produit Calibre 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

12. TECHNOLOGIE	
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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES CAROTTES PARISIENNES 18/24 PW 18/24	SP-QA-68,2D Pagina : 4/5 Art.nr 0077
----------------	--	---

13. CERTIFICATS	
Certificat	BRC – EFSIS niveau le plus élevé IFS
Numéro d’agrément sanitaire	2.016.629.109

14. COORDONNEES DES CONTACTS	
<u>ADMINISTRATION ET VENTE</u>	
Adresse	Oostnieuwkerkestraat 2 B-8840 Staden BELGIQUE
Tel	0032-51-700.981
Fax	0032-51-700.972
E-mail	info@dicogel.be
<u>PRODUCTION ET CHARGEMENT</u>	
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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES CAROTTES PARISIENNES 18/24 PW 18/24	SP-QA-68,2D Pagina : 5/5 Art.nr 0077
----------------	--	---

15. PRESENTATION

