

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES CHOUX-FLEURS EN FLEURETTES 30/60 BLK 30/60	SP-QA-38,2G Pagina : 1/5 Art. nr. 0031
---------	---	---

1. PRODUIT	
Nom	Choux fleurs en fleurettes 30/60 surgelés IQF
Code de production	BLK 30/60

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Brassica oleracea botrytis botrytis
Lieu de récolte	Belgique
Période de récolte	Juillet, Août, Septembre, Octobre
Composition	100 % choux fleurs 30/60

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

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Calibre	Min. 80 % entre 20 – 80 mm
Calibre < 15 mm	Max. 10 % par kg
Calibre > 80 mm	Max. 10 % par kg
Défauts de couleur claire > 3 cm	Max. 8 pièces par kg
Défauts de couleur foncée > 2 cm	Max. 7 pièces par kg
Taches > 10 mm	Max. 1 pièce par kg
Taches 3 - 10 mm	Max. 4 pièces par kg
Fleurettes ouvertes	Max. 5 pièces par kg
Tiges fibreuses	Absence par kg
Petites pièces < 15 mm	Max. 10 % par kg
Tiges détachées + nervures	Max. 2 % par kg
Tiges longues > 25 mm	Max. 4 % 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 CHOUX-FLEURS EN FLEURETTES 30/60 BLK 30/60	SP-QA-38,2G Pagina : 2/5 Art. nr. 0031
----------------	---	---

6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Blanc à crémé
Odeur	Typique pour les choux fleurs
Goût	Typique pour les choux fleurs
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	18
kJ	74
Matières grasses	0,2
Acides gras saturés	0,0
Glucides	2,1
Dont sucres	1,6
Fibres	2,2
Protéines	1,9
Sel	47,5 mg

9. TYPE D'EMBALLAGE	
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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES CHOUX-FLEURS EN FLEURETTES 30/60 BLK 30/60	SP-QA-38,2G Pagina : 3/5 Art. nr. 0031
----------------	---	---

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
10 kg	*	54	72		Rouge
2,5 kg	*	54	72		Jaune
1 kg	*	54	72		Bleu
450 g	*	54	72		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 CHOUX-FLEURS EN FLEURETTES 30/60 BLK 30/60	SP-QA-38,2G Pagina : 4/5 Art. nr. 0031
----------------	---	---

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 CHOUX-FLEURS EN FLEURETTES 30/60 BLK 30/60	SP-QA-38,2G Pagina : 5/5 Art. nr. 0031
----------------	---	---

15. PRESENTATION

