

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES  FRAMBOISES FRAMB	SP-QA-246,2E Pagina : 1/4  Art. nr. 0502
---------	--	---

1. PRODUIT	
Nom	Framboises surgelées IQF
Code de production	FRAMB

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Rubus idaeus Variété : Willamette
Lieu de récolte	Pologne
Composition	100 % framboises

3. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Diamètre	Min. 95 % entre 16 et 24 mm
Agglomérats	Max. 1,5 % par kg
Mal formées	Max. 8 % par kg
Pièces cassées < 75 % du framboise normale	Max. 5 % par kg
Défauts de couleur	Max. 5 % par kg
Matière étrangère végétale	Max. 2 pièces par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

4. 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>	
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	

5. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Couleur typique à la variété
Odeur	Caractéristique pour des framboises, pas d'odeur étranger
Goût	Caractéristique pour des framboises, pas aqueux
Texture	Uniforme

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>	<b>SP-QA-246,2E</b>
	<b>FRAMBOISES</b>	<b>Pagina : 2/4</b>
	<b>FRAMB</b>	<b>Art. nr. 0502</b>

<b>6. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)</b>		
	<b>NORME</b>	<b>TOLERANCE</b>
Germes totaux	<100.000 / g	1.000.000 / g
Coliformes	<100 / g	1.000 / g
E. Coli	<10 / g	100 / g
Levures	<1000 / g	10.000 / g
Moisissures	<1000 / g	10.000 / g
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	< 10 / g

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

<b>7. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES(g/100g)</b>	
Protéines	1,0
Lipides	0,0
Glucides	7,0
kcal	32
kJ	134

<b>8. TYPE D'EMBALLAGE</b>	
<b>Nombre de sachets/carton</b>	<b>Type d'emballage</b>
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

9. PALETTISATION					
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)		
25 kg	*	32	40		Blanc
10 kg	*	81	108		Rouge
2,5 kg	*	81	108		Jaune
1 kg	*	81	108		Bleu

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

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>	<b>SP-QA-246,2E</b>
	<b>FRAMBOISES</b>	<b>Pagina : 3/4</b>
	<b>FRAMB</b>	<b>Art. nr. 0502</b>

<b>10. 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. : L10MX0012 L10 : Dicogel M : Lieu de fabrication → Mouscron X : Première lettre de la ligne d'emballage 001 : Le jour de l'année → 1 janvier 2 : Année d'emballage → 2012	

Remarque : 1 numéro de lot = max. 25 ton

<b>11. 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>12. CERTIFICATS</b>	
Certificat	BRC – EFSIS niveau le plus élevé IFS
Numéro d'agrément sanitaire	2.016.629.109

DICOGEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>FRAMBOISES</b> <b>FRAMB</b>	<b>SP-QA-246,2E</b> <b>Pagina : 4/4</b>  <b>Art. nr. 0502</b>
---------	---	--

### 13. 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)

### 14. PRESENTATION

