

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES MAIS Grade A MAIS	SP-QA-133,2E Pagina : 1/4 Art. nr. 0146
---------	---	---

1. PRODUIT	
Nom	Maïs surgelés IQF
Code de production	MAIS

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Zea maïs L.
Lieu de récolte	Hongrie
Composition	100 % maïs

3. MISE EN OEUVRE
Laver ⇨ Blanchir ⇨ Surgeler IQF ⇨ Stocker ⇨ Emballer- Palettiser - Expédier

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Petites taches 2 – 6 mm ou défauts de couleur	Max. 5 % par kg
Grains sans peau	Max. 5 % par kg
Grains cassés ou secs	Max. 0,5 % par kg
Matière sèche	Entre 20 % et 35 % (ça dépend au taux de sucre)
Matière étrangère végétale	Max. 1 pièce 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	

6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Jaune clair et un peu terne
Odeur	Typique pour des maïs
Goût	Typique pour des maïs, un peu sucré
Texture	Doux à légèrement croquant

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES MAIS Grade A MAIS	SP-QA-133,2E Pagina : 2/4 Art. nr. 0146
----------------	--	--

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

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

8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)	
kcal	74
kJ	312
Matières grasses	1,4
Acides gras saturés	0,4
Glucides	11,6
Dont sucres	8,1
Fibres	2,5
Protéines	2,5
Sel	2,5 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

10. PALETTISATION					
Poids-Unitaire	Disponibilité	Nombre de cartons		EAN code Emballage-Unitaire	Couleur de La bande Sur
		Par europalette	Par palette industrielle		
		(80 x 120)	(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

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-133,2E
	MAIS Grade A	Pagina : 3/4
	MAIS	Art. nr. 0146

11. ETIQUETAGE	
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.

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

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

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES MAIS Grade A MAIS	SP-QA-133,2E Pagina : 4/4 Art. nr. 0146
---------	--	--

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

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

15. PRESENTATION

