

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	SP-QA-221,2A
	<b>... CHINOIS CHINA</b>	Versão:2 Pagina : 1/4 Art. nr. 5222

<b>1. PRODUTO</b>	
Nome	Melancia
Codigo de produção	China
SOJA WST 4 x 4 x L WGP 50/50 12 mm PMIX STR WK 20 x 20 x L BLACK FUNGUS AJSCH BAMBOE VETERS	Katjang idjo Daucus carota L Allium porum L Capsicum annum L Brassica oleracea L Aupricularia auricular Allium cepa L Sinocalamus

<b>2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO E COMPOSIÇÃO</b>	
Composição	
15 % (min. 12 %)	SOJA – germes de soja
5,6 % (min. 4,5 %)	WST 4x4xL – carottes rémoulades 4x4xL
14,9 % (min. 11,9 %)	WGP 50/50 12 mm – poireaux coupé 12 mm
15,5 % (min. 12,4 %)	PMIX STR – poivrons mix
14,9 % (min. 11,9 %)	WK 20x20xL – choux blancs 20x20xL
8 % (min. 6,4 %)	BLACK FUNGUS
9,9 % (min. 7,9 %)	AJSCH – oignons émincés
15 % (min. 12 %)	BAMBOE VETERS – pousses de bambous

<b>3. PROCESSO DE EXECUÇÃO</b>	
SOJA	Lavagem ⇄ cal → IQF congelado → loja
WST 4x4xL	Lavagem → casca → cortar → cal → IQF congelado → loja
WGP 50/50 12mm	Lavagem → corte → IQF congelado → loja
PMIX STR	Lavagem → semente → lavagem → corte → IQF congelado → loja
WK 20x20xL	Lavagem → corte → IQF congelado → loja
BLACK FUNGUS	Lavagem → cal → IQF cal → loja
AJSCH	Separar → casca seca → corte → IQF congelado → loja
BAMBOE VETERS	dip → Lavagem → corte → lavagem → cal → IQF congelado → loja

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>... CHINOIS</b> <b>CHINA</b>	SP-QA-221,2A  Versão:2 Pagina : 2/4 Art. nr. 5222
----------------	--	---

<b>4. CARACTERISTICAS QUIMICAS</b>
Ausencia de OMG Sem alergeneos Sem adição de enzimas ou aditivos Livre de ionização e radiação

5. CARACTERISTICAS ORGANOLETICAS APOS COZEDURA	
Cor	Tipico dos ingredientes
Odor	Normal, tipico dos vegetais
Sabor	Tipico dos ingredientes

<b>6. CARACTERISTICAS BACTERIOLOGICAS (por g)</b>		
	PADRAO	TOLERANCIA
Germes totais	15 x 10 <sup>5</sup> / g	15 x 10 <sup>6</sup> / g
Coliformes	3 x 10 <sup>3</sup> / g	3 x 10 <sup>4</sup> / g
E. Coli	10 / g	10 <sup>2</sup> / g
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup> / g	10 <sup>3</sup> / g
Leveduras	2 x 10 <sup>3</sup> / g	2 x 10 <sup>4</sup> / g
Bolores	15 x 10 <sup>2</sup> / g	15 x 10 <sup>3</sup> / g
Salmonella	Ausencia/25 g	Ausencia /25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	<100 / g

De acordo com n  F4-788 GPEMDA/DA n 24 de 21/12/1978 e adaptado a 20/07/95

<b>7. VALORES NUTRICIONAIS MEDIOS (g/100g)</b>	
Proteinas	2,1
Lipidos	0,2
Hidratos de carbono	3,2
kcal	23
kJ	95

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>... CHINOIS</b> <b>CHINA</b>	SP-QA-221,2A  Versão:2 Pagina : 3/4 Art. nr. 5222
----------------	--	---

<b>8. TIPO DE EMBALAGEM</b>	
Nº de sacos / caixa	Tipo de embalagem
1 x 20 kg	Sacos kraft / polietileno azul
1 x 10 kg	Saco polietileno azul + caixa
4 x 2,5 kg 10 x 1 kg 20 x 450 g	Sacos de plastico + caixa

<b>9. PALETIZAÇÃO</b>					
Unidade de peso	Disponibilidade	Nº de caixas		Cod. EAN	Cor do rotulo
		Europaete (80 x 120)	Palete industrial (100 x 120)	Unidade de embalagem	
20 kg	*1	36	45	54 11796 65602 2	Branco
10 kg	*	72	96	54 11796 65603 9	Vermelho
2,5 kg	*	72	96	54 11796 65604 6	Amarelo
1 kg	*	72	96	54 11796 65605 3	Azul
450 g	*	72	96	54 11796 65606 0	Verde

(\*1) : disponível a partir de um afastamento de 3 toneladas

<b>10. ROTULO</b>	
Nome do produto	
Corte	
Peso liquido	
Temperatura de armazenamento : -18°C	
Codigo do produto	
Nome e endereço do fabricante	
Data limite de uso : 24 meses	
Numéro de lote	P.e. : L10MX0015
	L10 : Dicogel
	M : local de fabrico → Mouscron
	X : Primeira letra da linha de embalagem
	001 : dia do ano → 1 janeiro
	5 : ano de embalagem → 2007

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>... CHINOIS</b> <b>CHINA</b>	SP-QA-221,2A  Versão:2 Pagina : 4/4 Art. nr. 5222
----------------	--	---

11. TECNOLOGIA	
Detetor de metais	Ø 2,5 mm ferrosos
	Ø 3 mm não-ferrosos
	Ø 3,5 mm inoxidavel 10 kg
Certificado	BRC – EFSIS nivel mais alto

14. INFORMAÇÃO DE CONTATOS	
<u>ADMINISTRAÇÃO E VENDA</u>	
Morada	Oostnieuwkerkestraat 2 B-8840 Staden BELGIQUE
Tel	0032-51-700.972
Fax	0032-51-700.981
E-mail	<a href="mailto:info@dicogel.be">info@dicogel.be</a>
<u>PRODUÇÃO E CARGA</u>	
Morada	Rue de la bassée 3 B-7700 Mouscron-Moeskroen BELGIQUE
Tel	0032-56-39.31.40
Fax	0032-56-39.31.47
E-mail	<a href="mailto:info@dicogel.be">info@dicogel.be</a>

15. IMAGEM	
	