

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>AIL EN CUBES 4x4x4</b> <b>KNOFLOOK 4x4x4</b>	<b>SP-QA-134,2B</b> <b>Pagina : 1/4</b>  <b>Art. nr. 2443</b>
----------------	--	--

<b>1. PRODUIT</b>	
Nom	Ail en cubes 4x4x4 surgelés IQF
Code de production	KNOFLOOK 4x4x4

<b>2. DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	
Sorte	Allium Sativum L.
Lieu de récolte	Chine
Période de récolte	Mai, Juin
Composition	100 % de l'ail en cubes 4x4x4

<b>3. MISE EN ŒUVRE</b>
Peler sec ⇒ Laver ⇒ Couper ⇒ Surgeler IQF ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser - Expédier

<b>4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES</b>	
Coupe	Min. 80 % entre 3,15 x 3,15 x 3,15 mm < pièces < 6,3x6,3x6,3mm
Petites pièces < 3,15 x 3,15 x 3,15mm	Max. 15 % par kg
Grandes pièces > 6,3 x 6,3 x 6,3 mm	Max. 5 % par kg
Matière étrangère végétale	Max. 2 pièces par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

<b>5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES</b>	
Blanchiment	Non
Peroxydase	Positif
Absence d'OGM	
Allergènes : contamination possible avec le céleri (présent dans l'usine)	
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	

<b>6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON</b>	
Couleur	Blanc ivoire
Odeur	Caractéristique pour l'ail
Goût	Caractéristique pour l'ail
Texture	Doux à légèrement croquant

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>AIL EN CUBES 4x4x4</b> <b>KNOFLOOK 4x4x4</b>	<b>SP-QA-134,2B</b> <b>Pagina : 2/4</b>  <b>Art. nr. 2443</b>
----------------	--	--

<b>7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)</b>		
	<b>NORME</b>	<b>TOLERANCE</b>
Germes totaux	$1,5 \times 10^6 / g$	$1,5 \times 10^7 / g$
Coliformes	$3 \times 10^3 / g$	$3 \times 10^4 / g$
E. Coli	$10 / g$	$10^2 / g$
Staphylococcus aureus	$10^2 / g$	$10^3 / g$
Levures	$2 \times 10^3 / g$	$2 \times 10^4 / g$
Moisissures	$1,5 \times 10^3 / g$	$1,5 \times 10^4 / g$
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	Absence/25 g	<100 /25 g

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

<b>8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES(g/100g)</b>	
Protéines	6,0
Lipides	0,0
Glucides	28,0
kcal	136
kJ	569

<b>9. TYPE D'EMBALLAGE</b>	
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

10. 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)		
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>AIL EN CUBES 4x4x4</b> <b>KNOFLOOK 4x4x4</b>	<b>SP-QA-134,2B</b> <b>Pagina : 3/4</b>  <b>Art. nr. 2443</b>
----------------	--	--

<b>11. ETIQUETAGE</b>	
Nom du produit	
Coupe	
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. : L10MX0017
L10	: Dicogel
M	: Lieu de fabrication → Mouscron
X	: Première lettre de la ligne d'emballage
001	: Le jour de l'année → 1 janvier
7	: Année d'emballage → 2007

Remarque : 1 numéro de lot = max. 25 ton.

<b>12. 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>13. CERTIFICATS</b>	
Certificat	BRC – EFSIS niveau le plus élevé IFS
Numéro d'agrément sanitaire	2.016.629.109

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>AIL EN CUBES 4x4x4</b> <b>KNOFLOOK 4x4x4</b>	<b>SP-QA-134,2B</b> <b>Pagina : 4/4</b>  <b>Art. nr. 2443</b>
----------------	--	--

#### 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](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)

#### 15. PRESENTATION

