

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES OIGNONS GRELOTS 16/18 ZAJ 16/18	SP-QA-77,2D Pagina : 1/4 Art. nr. 0144
----------------	--	---

1. PRODUIT	
Nom	Oignons grelots 16/18 surgelés IQF
Code de production	ZAJ 16/18

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Allium cepa L. Variété: aviv, barletta, pompei
Lieu de récolte	Les Pays-Bas
Période de récolte	Juillet, Août
Composition	100 % oignons grelots 16/18

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

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Diamètre < 16 mm	Max. 10 % par kg
16 mm < diamètre < 18 mm	Min. 80 % par kg
Diamètre > 18 mm	Max. 10% par kg
Défauts de couleur	Max. 3 pièces par kg
Taches > 5 mm	Max. 2 pièces par kg
Taches 2 – 5 mm	Max. 4 pièces par kg
Racines	Max. 5 pièces par kg
Matière étrangère végétale	Max. 3 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	

6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Blanc
Odeur	Caractéristique pour des oignons grelots
Goût	Caractéristique pour des oignons grelots
Texture	Doux à légèrement croquant

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES OIGNONS GRELOTS 16/18 ZAJ 16/18	SP-QA-77,2D Pagina : 2/4 Art. nr. 0144
----------------	--	---

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 GPEMDA/DA n°24 du 21/12/1978 et adapté le 20/07/95

8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES(g/100g)	
Protéines	1,1
Lipides	0,0
Glucides	5,6
kcal	27
kJ	112

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 (80 x 120)	Par palette industrielle (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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES OIGNONS GRELOTS 16/18 ZAJ 16/18	SP-QA-77,2D Pagina : 3/4 Art. nr. 0144
----------------	--	---

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. : L10MX0011
L10	: Dicogel
M	: Lieu de fabrication → Mouscron
X	: Première lettre de la ligne d'emballage
001	: Le jour de l'année → 1 janvier
1	: Année d'emballage → 2011

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 OIGNONS GRELOTS 16/18 ZAJ 16/18	SP-QA-77,2D Pagina : 4/4 Art. nr. 0144
----------------	--	---

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

