

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>  <b>ESPARGOS BRANCOS INTEIROS</b>	<b>SP-QA-125,2D</b> <b>Página : 1/3</b>  <b>Art. nr. 0186</b>
----------------	--	--

<b>1. PRODUIT</b>	
Nome	Espargos brancos inteiros congelados IQF
Cod. de produção	ASP WIT GEH

<b>2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	
Tipo	Asparagus officinalis L.
Local de colheita	China
Período de colheita	Abril, Maio
Composição	100 % espargos brancos inteiros

<b>3. EXECUÇÃO</b>	
Pelar ⇨ Lavar ⇨ Branquear ⇨ Congelar IQF ⇨ Armazenar ⇨ Embalar- Paletisar - Expedição	

<b>4. CARACTERISTICAS FISICAS</b>	
Calibre médio	Diametro 8 – 15 mm Comprimento 15 cm
Calibre < 8 mm	Max. 3 % por kg
Comprimento <11cm	Max. 5 % por kg
Comprimento >17 cm	Max. 4 % por kg
Espargos quebrados	Max. 1 % por kg
Matéria estranha	Ausente

<b>5. CARACTERISTICAS QUIMICAS</b>	
Branqueamento	Sim
Peroxidase	Negativo
Ausência d'OGM <b>Alérgenos: risco de contaminação cruzada com aipo é controlada com o procedimento de limpeza</b> Sem adição de enzimas e aditivos livre de ionização e radiação Pesticidas: conforme a legislação Europeia Metais pesados: conforme a legislação Europeia	

<b>6. CARACTERISTICAS ORGANOLETICAS APÓS COZEDURA</b>	
Cor	Branco
Cheiro	Característico dos espargos brancos
Sabor	Característico dos espargos brancos
Textura	Pouco fibrosa

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ESPARGOS BRANCOS INTEIROS</b>	<b>SP-QA-125,2D</b> <b>Página : 2/3</b> <b>Art. nr. 0186</b>
----------------	--	--

<b>7. CARACTERISTICAS BACTERIOLOGICAS (por g)</b>		
	<b>PADRÃO</b>	<b>TOLERANCIA</b>
Totais Germes	$5 \times 10^3 / g$	$5 \times 10^0 / g$
Coliformes	$10^3 / g$	$10^4 / g$
E. Coli	$10 / g$	$10^2 / g$
Leveduras	$10^3 / g$	$10^4 / g$
Bolor	$5 \times 10^2 / g$	$5 \times 10^3 / g$
Salmonella	Ausente/25 g	Ausente /25 g
Listeria monocytogenes	Ausente /25 g	< 100 / g

<b>8. VALORES NUTRICIONAIS (g/100g)</b>	
kcal	19
kJ	80
Gordura	0,0
Ácidos gordos saturados	0,0
Hidrados de carbono dos quais: açucares	3,0 1,0
Fibras	1,5
Proteínas	1,0
Sal	12,5 mg

<b>9. TECNOLOGIA</b>	
Metais detetáveis	Ø 2,5 mm ferro por 2,5 kg ou inferior
	Ø 3 mm ferro por 10 kg
	Ø 4 mm ferro por 25 kg
	Ø 3 mm não ferroso por 2,5 kg ou inferior
	Ø 3,5 mm não ferroso por 10 kg
	Ø 4,5 mm não ferroso por 25 kg
	Ø 3,5 mm inoxidável por 2,5 kg ou inferior
	Ø 3,5 mm inoxidável por 10 kg
	Ø 4,77 mm inoxidável por 25 kg

<b>10. CERTIFICADO</b>	
Certificado	BRC – EFSIS niveau le plus élevé IFS
Numero de indentificação sanitaria	2.016.629.109

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>  <b>ESPARGOS BRANCOS INTEIROS</b>	<b>SP-QA-125,2D</b> <b>Página : 3/3</b>  <b>Art. nr. 0186</b>
----------------	--	--

<b>11. CONTACTOS</b>	
<b><u>ADMINISTRAÇÃO E VENDA</u></b>	
Endereço	Oostnieuwkerkestraat 2 B-8840 Staden BELGIQUE
Tel	0032-51-700.981
Fax	0032-51-700.972
E-mail	<a href="mailto:info@dicogel.be">info@dicogel.be</a>
<b><u>PRODUÇÃO E CARGA</u></b>	
Endereço	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>

## **12. APRESENTAÇÃO**

