

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>BROCOLI EN FLEURETTES 40/60</b> <b>BROC 40/60</b>	<b>SP-QA-46,2D</b> <b>Pagina : 1/4</b>  <b>Art. nr. 0160</b>
----------------	---	---

<b>1. PRODUIT</b>	
Nom	Brocoli en fleurettes surgelés 40/60 IQF
Code de production	BROC 40/60

<b>2. DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	
Sorte	Brassica oleracea botrytis cymosa
Lieu de récolte	Espagne, Portugal, Pologne
Période de récolte	Décembre, janvier, février
Composition	100 % brocoli 40/60

<b>3. MISE EN OEUVRE</b>
Couper en fleurettes ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Laver ⇒ Blanchir ⇒ Surgeler IQF ⇒ Calibrer ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser-Expédier

<b>4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES</b>	
Calibre	Min. 70 % entre 40 – 60 mm
Calibre < 40 mm	Max. 15 % par kg
Calibre > 60 mm	Max. 15 % par kg
Défauts couleur claire > 3 cm	Max. 8 pièces par 100 pièces
Défauts couleur foncée > 2 cm	Max. 7 pièces par 100 pièces
Tâches > 10 mm	Max. 1 pièce par 100 pièces
Tâches 3 - 10 mm	Max. 4 pièces par 100 pièces
Fleurettes ouvertes	Max. 5 pièces par 100 pièces
Tiges fibreuses	Absence par kg
Petites pièces < 15 mm	Max. 10 % par kg
Tiges et nervures	Max. 2 % par kg
Longues tiges > 30 mm	Max. 4 % par kg
Matière étrangère végétale	Max. 2 pièces par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

<b>5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES</b>	
Blanchiment	Oui
Peroxydase	Négatif
Absence d'OGM	
<b>Allergènes : Risque de contamination croisée avec le céleri est maîtrisée avec la procédure spécifique de nettoyage.</b>	
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>DICOGEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>BROCOLI EN FLEURETTES 40/60</b> <b>BROC 40/60</b>	<b>SP-QA-46,2D</b> <b>Pagina : 2/4</b>  <b>Art. nr. 0160</b>
----------------	---	---

<b>6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON</b>	
Couleur	Vert vif uniforme
Odeur	Caractéristique des brocolis
Goût	Typique des brocolis
Texture	Doux à légèrement croquant

<b>7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)</b>		
	<b>NORME</b>	<b>TOLERANCE</b>
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 GPMDA/DA n°24 du 21/12/1978 et adapté le 20/07/95

<b>8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES(g/100g)</b>	
Protéines	3,0
Lipides	0,0
Glucides	2,0
kcal	20
kJ	84

<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
20 x 450 g	Sachets polyéthylène + carton

<b>10. PALETTISATION</b>					
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	*	54	72		Rouge
2,5 kg	*	54	72		Jaune
1 kg	*	54	72		Bleu
450 g	*	54	72		Vert

(\*<sub>1</sub>) : disponible à partir d'un enlèvement de 3 tonnes

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>BROCOLI EN FLEURETTES 40/60</b> <b>BROC 40/60</b>	<b>SP-QA-46,2D</b> <b>Pagina : 3/4</b>  <b>Art. nr. 0160</b>
----------------	---	---

<b>11. ETIQUETAGE</b>	
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. : L10MX0012
L10	: Dicogel
M	: Lieu de fabrication → Mouscron
X	: Première lettre de la ligne d'emballage
001	: Le jour de l'année → 1 janvier
2	: Année d'emballage → 2012

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

DICOGEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>BROCOLI EN FLEURETTES 40/60</b> <b>BROC 40/60</b>	<b>SP-QA-46,2D</b> <b>Pagina : 4/4</b>  <b>Art. nr. 0160</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

