

DICOGEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>JEUNES CAROTTES EXTRA FINS 6/14</b> <b>WG 6/14</b>	<b>SP-QA-130,2B</b> <b>Pagina : 1/4</b>  <b>Art. nr. 0060</b>
---------	--	--

1. PRODUIT	
Nom	Jeunes carottes extra fins 6/14 surgelés IQF
Code de production	WG 6/14

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Daucus carota L.
Lieu de récolte	Belgique
Période de récolte	Août, septembre
Composition	100 % jeunes carottes 6/14

3. MISE EN OEUVRE
Eliminer de terre ⇨ Laver ⇨ Epierrer ⇨ Laver ⇨ Eplucher ⇨ Peler ⇨ Laver ⇨ Epierrer ⇨ Tapis d'inspection ⇨ Détecter par caméra (éliminer des corps étrangers et des carottes détachées) ⇨ Blanchir ⇨ Surgeler IQF ⇨ Calibrer ⇨ Stocker ⇨ Emballer- Palettiser – Expédier.

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Longueur	Entre 20 mm et 50 mm
Longueur < 20 mm	Max. 20 % par kg
Diamètre	Min.: 80 % entre 6 – 14 mm
Tâche > 6mm et entre 2 et 6 mm	Max. 10 pièces / 100 pièces
Fautes de pelage > 6mm	Max. 10 pièces / 100 pièces
Défauts totaux	Max. 20 pièces / 100 pièces
Collets verts > 4mm	Max. 20 pièces / 100 pièces
Fendues : > 2 mm et plus long que ½ carotte	Max. 25 pièces / 100 pièces
Mal formées	Max. 10 pièces / 100 pièces
Sur-calibre > 14 mm	Max. 10 pièces / 100 pièces
Matière étrangère végétale	Max. 1 pièce par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
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>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>JEUNES CAROTTES EXTRA FINS 6/14</b> <b>WG 6/14</b>	<b>SP-QA-130,2B</b> <b>Pagina : 2/4</b>  <b>Art. nr. 0060</b>
----------------	--	--

<b>6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON</b>	
Couleur	Orange-rouge
Odeur	Caractéristique des carottes
Goût	Sucré caractéristique, goût non rance
Texture	Doux à légèrement croquant

<b>7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)</b>		
	NORME	TOLERANCE
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	0,4
Lipides	0,0
Glucides	6,7
kcal	28
kJ	119

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

<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)		
25 kg	* <sub>1</sub>	32	40		Blanc
10 kg	*	81	108		Rouge
2,5 kg	*	81	108		Jaune
1 kg	*	81	108		Bleu
450 g	*	81	108		Vert

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

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>JEUNES CAROTTES EXTRA FINS 6/14</b> <b>WG 6/14</b>	<b>SP-QA-130,2B</b> <b>Pagina : 3/4</b>  <b>Art. nr. 0060</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. : L10MX0013
L10	: Dicogel
M	: Lieu de fabrication → Mouscron
X	: Première lettre de la ligne d'emballage
001	: Le jour de l'année → 1 janvier
3	: Année d'emballage → 2013

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>DICOGEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>JEUNES CAROTTES EXTRA FINS 6/14</b> <b>WG 6/14</b>	<b>SP-QA-130,2B</b> <b>Pagina : 4/4</b>  <b>Art. nr. 0060</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

