

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-178,2E
	FRAISES	Pagina : 1/4
	AARD	Art. nr. 0500

1. PRODUIT	
Nom	Fraises surgelées IQF
Code de production	AARD

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Fragaria Variété : Camarosa
Lieu de récolte	Egypte
Composition	100 % fraises

3. MISE EN OEUVRE
Laver ⇨ Peler des tiges et des collerettes ⇨ Surgeler IQF ⇨ Stocker ⇨ Emballer- Palettiser - Expédier

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Diamètre	Entre 15 et 35 mm
Mal formées	Max. 8 % par kg
Glacées	Max. 10 % par kg
Dégâts mécaniques	Max. 40 % par kg
Pièces cassées < 80 % du fraise normale	Max. 12 % par kg
Agglomérats	Max. 10 % par kg
Défauts de couleur	Max. 10 % par kg
Matière étrangère végétale	Absence (pas de collerettes)
Matière étrangère non-végétale	Absence

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
Blanchiment	Non
Peroxydase	Positif
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	Rouge à rouge clair, pas des fraises jaunes
Odeur	Caractéristique pour des fraises
Goût	Caractéristique pour des fraises
Texture	Doux, pas fibreux ou pièces dures

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-178,2E
	FRAISES	Pagina : 2/4
	AARD	Art. nr. 0500

7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)		
	NORME	TOLERANCE
Germes totaux	<100.000 / g	1.000.000 / g
Coliformes	<100 / g	1.000 / g
E. Coli	<10 / g	100 / g
Levures	<1000 / g	10.000 / g
Moisissures	<1000 / g	10.000 / g
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	< 10 / 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	0,7
Lipides	0,0
Glucides	5,2
kcal	24
kJ	99

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

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	*	32	40		Blanc
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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-178,2E
	FRAISES	Pagina : 3/4
	AARD	Art. nr. 0500

11. ETIQUETAGE	
Nom du produit 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

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	SP-QA-178,2E
	FRAISES	Pagina : 4/4
	AARD	Art. nr. 0500

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

