

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES POIVRONS ROUGE EN LANIERES PROOD STR	SP-QA-104,2E Pagina : 1/4 Art. nr. 0165
----------------	---	--

1. PRODUIT	
Nom	Poivrons rouges en lanières IQF
Code de production	PROOD STR

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Capsicum annum L.
Lieu de récolte	Turquie, Espagne, Portugal
Période de récolte	Juin jusqu'à septembre
Composition	100 % poivrons rouges en lanières

3. MISE EN OEUVRE
Laver ⇒ Epépiner ⇒ Laver ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Couper ⇒ Flash-blanchiment ⇒ Surgeler IQF ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser-Expédier

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Largeur de coupe = 7 mm	Min. 80 % par kg
Longueur < 2 cm	Max. 10 % par kg
Longueur 2 – 7 cm	Max. 80 % par kg
Longueur > 7 cm	Max. 10 % par kg
Petites pièces (< 3,15 mm)	Max. 2 % par kg
Mauvaise coupe	Max. 2,5 % par kg
Pièces agglomérées	Max. 5 % par kg
Défauts de couleur	Max. 2 % par kg
Grandes taches > 6 mm	Max. 4 % par kg
Petites taches 2 – 6 mm	Max. 8 % par kg
Graines	Max. 4 pièces par kg
Matière étrangère végétale	Max. 3 pièces par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
Blanchiment (flash)	Oui
Peroxydase	Positif après 10 à 15 sec
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	

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES POIVRONS ROUGE EN LANIERES PROOD STR	SP-QA-104,2E Pagina : 2/4 Art. nr. 0165
----------------	---	--

6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Rouge
Odeur	Typique pour des poivrons rouges
Goût	Légèrement sucré, typique pour des poivrons rouges
Texture	Doux à légèrement croquant

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

8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)	
kcal	32
kJ	133
Matières grasses	0,0
Acides gras saturés	0,0
Glucides	6,0
Dont sucres	5,0
Fibres	1,8
Protéines	1,0
Sel	15 mg

9. TYPE D'EMBALLAGE	
Nombre de sachets/carton	Type d'emballage
1 x 20 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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES POIVRONS ROUGE EN LANIERES PROOD STR	SP-QA-104,2E Pagina : 3/4 Art. nr. 0165
----------------	---	--

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
20 kg	* ₁	36	45		Blanc
10 kg	*	72	96		Rouge
2,5 kg	*	72	96		Jaune
1 kg	*	72	96		Bleu
450 g	*	72	96		Vert

(*₁) : disponible à partir d'un enlèvement de 3 tonnes

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. : L10MX0015	
L10	: Dicogel
M	: Lieu de fabrication → Mouscron
X	: Première lettre de la ligne d'emballage
001	: Le jour de l'année → 1 janvier
5	: Année d'emballage → 2015

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 POIVRONS ROUGE EN LANIERES PROOD STR	SP-QA-104,2E Pagina : 4/4 Art. nr. 0165
----------------	---	--

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

