

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-408,2B
	GROSEILLES	Pagina : 1/4
	RODE JENBES	Art. nr. 0505

1. PRODUIT	
Nom	Groseilles surgelées IQF
Code de production	RODE JENBES

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Ribes rubrum L.
Lieu de récolte	Pologne
Composition	100 % groseilles

3. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Agglomérats	Max. 5 % par kg
Groseilles écrasées	Max. 15 % par kg
Groseilles endommagées	Max. 4 % par kg
Groseilles sèches	Max. 3 % par kg
Défauts de couleur clairs	Max. 5 % par kg
Couleur verts et blancs	Max. 1 % par kg
Groseilles malade	Max. 0,5 % par kg
Longues tiges	Max. 1 % par kg
Matière étrangère végétale	Max. 2 % par 500g
Matière étrangère non-végétale	Absence

4. 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	

5. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Rouge
Odeur	Caractéristique pour des groseilles, pas d'odeur étranger
Goût	Caractéristique pour des groseilles, pas aqueux
Texture	Uniforme

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-408,2B
	GROSEILLES	Pagina : 2/4
	RODE JENBES	Art. nr. 0505

6. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)		
	NORME	TOLERANCE
Germes totaux	1,5 x 10 ⁶ / g	4,5 x 10 ⁶ / g
Coliformes	3 x 10 ³ / g	9 x 10 ³ / g
E. Coli	10 / g	10 ² / g
Levures	2 x 10 ³ / g	6 x 10 ³ / g
Moisissures	1,5 x 10 ³ / g	4,5 x 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

7. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)	
kcal	40
kJ	168
Matières grasses	0,0
Acides gras saturés	0,0
Glucides	5,0
Dont sucres	4,0
Fibres	8,2
Protéines	1,0
Sel	5 mg

8. 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

9. PALETTISATION					
Poids- Unitaire	Disponibilité	Nombre de cartons		EAN code Emballage- Unitaire	Couleur de La bande Sur L'étiquette
		Par europalette (80 x 120)	Par palette industrielle (100 x 120)		
25 kg	*	32	40		Blanc
10 kg	*	81	108		Rouge
2,5 kg	*	81	108		Jaune
1 kg	*	81	108		Bleu

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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-408,2B
	GROSEILLES	Pagina : 3/4
	RODE JENBES	Art. nr. 0505

10. 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

11. 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

12. CERTIFICATS	
Certificat	BRC – EFSIS niveau le plus élevé IFS
Numéro d'agrément sanitaire	2.016.629.109

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-408,2B
	GROSEILLES	Pagina : 4/4
	RODE JENBES	Art. nr. 0505

13. 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

14. PRESENTATION

