

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES OIGNONS EN CUBES 10x10 AJBL 10x10	SP-QA-10,2G Pagina : 1/4 Art.nr 0143
---------	--	---

1. PRODUIT	
Nom	Oignons en cubes 10x10 surgelés IQF
Code de production	AJBL 10x10

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Allium cepa L. Variété: hyton, hygro
Lieu de récolte	Les Pays-bas, Pologne
Période de récolte	Août, septembre
Composition	100 % oignons en cubes 10x10

3. MISE EN OEUVRE
Peler sec ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Laver ⇒ Couper ⇒ Surgeler IQF ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser – Expédier

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Coupe	Min.80 % entre 6,3x6,3x6,3mm < morceaux < 12,5x12,5x12,5mm
Petites pièces < 6,3x6,3x6,3 mm	Max. 10 % par kg
Grandes pièces > 12,5x12,5x12,5 mm	Max. 5 % par kg
Mauvaise coupe	Max. 2 % par kg
Pièces agglomérées	Max. 5 % par kg
Défauts de couleur	Max. 3 % par kg
Tâche > 5mm	Max. 2 % par kg
Tâche 2-5mm	Max. 4 % par kg
Racines	Max. 5 % par kg
Germes	Max. 5 % par kg
Peau sèche	Max. 5 pièces par kg
Matière étranger végétale	Max. 3 pièces par kg
Matière étranger 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	

DICOGEL	FICHES TECHNIQUES OIGNONS EN CUBES 10x10 AJBL 10x10	SP-QA-10,2G Pagina : 2/4 Art.nr 0143
----------------	--	---

6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES CUISSON	
Couleur	Blanc - jaune clair
Odeur	Caractéristique pour des oignons
Goût	Caractéristique pour des oignons
Texture	Doux à légèrement croquant

7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)		
	NORME	TOLERANCE
Germes totaux	$1,5 \times 10^6 / g$	$1,5 \times 10^7 / g$
Coliformes	$3 \times 10^3 / g$	$3 \times 10^4 / g$
E. Coli	$10 / g$	$10^2 / g$
Levures	$2 \times 10^3 / g$	$2 \times 10^4 / g$
Moisissures	$1,5 \times 10^3 / g$	$1,5 \times 10^4 / g$
Salmonella	Absence/25 g	Absence /25 g
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	< 100 / 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)	
kcal	12
kJ	50
Matières grasses	0,0
Acides gras saturés	0,0
Glucides	1,5
Dont sucres	1,3
Fibres	3,0
Protéines	1,5
Sel	10 mg

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
20 x 450 g	Sachets polyéthylène + carton

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES OIGNONS EN CUBES 10x10 AJBL 10x10	SP-QA-10,2G Pagina : 3/4 Art.nr 0143
----------------	--	---

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	* ₁	32	40		Blanc
10 kg	*	81	108		Rouge
2,5 kg	*	81	108		Jaune
1 kg	*	81	108		Bleu
450 g	*	81	108		Vert

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

11. ETIQUETAGE	
Nom du produit Coupe 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. : L10MX0011 L10 : Dicogel M : Lieu de fabrication → Mouscron X : Première lettre de la ligne d'emballage 001 : Le jour de l'année → 1 janvier 1 : Année d'emballage → 2011	

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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES OIGNONS EN CUBES 10x10 AJBL 10x10	SP-QA-10,2G Pagina : 4/4 Art.nr 0143
----------------	--	---

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

