DICOGEL FICHA TÉCNICA SP-QA-129,3C Pagina : 1/4 TOMATE EM CUBOS 10x10 Art. nr. 0164

1. PRODUTO		
Nome	Tomate em cubos congelado10x10 IQF	
Cod. de produção	TBL 10x10	

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO		
Tipo	Lycopersicon esculentum L.	
Origem	Polonia	
Período de colheita Agosto, Setembro		
Composição	100 % tomate em cubos 10x10	

3. FLUXO DE PRODUÇÃO				
Lavar Tapete de inspeção Expedição	T T			

4. CARACTERISTICAS FISICAS		
Corte	Min. 80 % entre 6,3x6,3x6,3mm < peças <	
	12,5x12,5x12,5mm	
Pequenas peças < 6,3x6,3x6,3mm	Max. 2,5 % por kg	
Peças grandes $> 12,5x12,5x12,5mm$	Max. 2,5 % por kg	
Aglomerado peças	Max. 5 % por kg	
Defeitos de cor	Max. 25 peças por kg	
Manchas > 6 mm	Max. 10 peças por kg	
Manchas 2 – 6 mm	Max. 15 peças por kg	
Coroas verdes ou pretas	Max. 5 peças por kg	
Materia estranha vegetal	Max. 1 peças por kg	
Materia estranha não		
vegetal	Ausente	

5. CARACTERISTICAS QUÍMICAS		
Branqueamento	Não	
Peroxidase	Positiva	
A A : 12001 f		

Ausência d'OGM

Alérgeneos: risco de contaminação cruzada com aipo é controlada com o procedimento de limpeza

Sem adição de enzimas e aditivos livre de ionização e radiação

Pesticidas: conforme a legislação Europeia Metais pesados: conforme a legislação Europeia

6. CARACTERISTICAS ORGANOLÉTICAS APÓS COZEDURA		
Cor	Vermelho	
Cheiro	Característico do tomate	
Sabor Característico do tomate, sabor não é acido		
Textura	Macia	

DICOGEL	FICHA TÉCNICA	SP-QA-129,3C
		Pagina: 2/4
	TOMATE EM CUBOS10x10	
		Art. nr. 0164

7. CARACTERISTICAS BACTERIOLOGICAS (g)			
	STANDARD	TOLERANCIA	
Microorganismos	$1.5 \times 10^{\circ} / g$	1,5 x 10'/g	
Coliforms	$3 \times 10^3 / g$	$3 \times 10^4 / g$	
E. Coli	10 / g	$10^2 / g$	
Leveduras	$2 \times 10^3 / g$	$2 \times 10^4 / g$	
Bolor	$1.5 \times 10^{3} / g$	$1.5 \times 10^4 / g$	
Salmonella	Ausente/25 g	Ausente/25 g	
Listeria monocytogenes			
	Ausente/25 g	<100 / g	

De acordo com a Decisão nº F4-788 GPEMDA/DA n°24 de 21/12/1978 e adaptada em 20/07/95

8. VALORES NUTRICIONAIS (g/100g)		
kcal	14	
kJ	58	
Materia gorda	0,0	
Acidos gordos saturados	0,0	
Glucidos	1,9	
Açucares	1,9	
Fibra	1,3	
Proteinas	0,9	
Sal	25 mg	

9. TIPO DE EMBALAGEM		
Número saco/cartão	Tipo de embalagem	
1 x 25 kg	Saco em papel Kraft / polietileno azul	
	Embalagem polietileno azul +	
1 x 10 kg	cartão	
4 x 2,5 kg	Embalagem polietileno + cartão	
10 x 1 kg	Embalagem polietileno + cartão	
20 x 450 g	Embalagem polietileno + cartão	

	10. PALETIZAÇÃO					
Peso p/unidade	Disponibilidade	Número	de cartão	EAN cod.	Cor da banda na etiqueta	
		Por Europalete (80 x 120)	Por palete industrial (100 x 120)	Emb. p/unidade		
25 kg 10 kg 2,5 kg 1 kg 450 g	*1 * * *	32 81 81 81	40 108 108 108 108		Branco Vermelho Amarelo Azul Verde	

^{(*&}lt;sub>1</sub>): disponivel a partir de uma colheita de 3 toneladas

DICOGEL	FICHA TÉCNICA	SP-QA-129,3C
		Pagina: 3/4
	TOMATE EM CUBOS 10x10	
		Art. nr. 0164

11. ETIQUETA Nome do produto Corte Peso net Temperatura de conservação : -18°C Código do produto Nome e morada do produtor Data de validade: 24 meses Número do lote P.ex.: L10MX0015 L10 : Dicogel : local de produção Mouscron : Primeira letra da linha de embalagem : Dia do ano 1 Janeiro M X 001 : Ano de embalamento \rightarrow 2015

5

12. TECNOLOGIA		
Metais detetáveis	\varnothing 2,5 mm ferro por2,5 kg ou inferior	
	Ø 3 mm ferro por 10 kg	
	Ø 4 mm ferro por25 kg	
	Ø 3 mm não ferroso por 2,5 kg ou inferior	
	Ø 3,5 mm não ferroso por10 kg	
	Ø 4,5 mm aço não ferroso por 25 kg	
	Ø 3,5 mm inoxidável por 2,5 kg ou	
	inferior	
	Ø 3,5 mm aço inoxidável por 10 kg	
	\varnothing 4,77 mm aço inoxidável por 25 kg	

13. CERTIFICADO		
Certification	BRC – EFSIS nível mais elevado	
	IFS	
Numero de indentificação sanitaria	2.016.629.109	

DICOGEL

FICHA TÉCNICA

TOMATE EM CUBOS 10x10

SP-QA-129,3C Pagina : 4/4

Art. nr. 0164

14. CONTACTOS

ADMINISTRAÇÃO E VENDA

Endereço Oostnieuwkerkestraat 2

B-8840 Staden BELGICA

Tel 0032-51-700.981 Fax 0032-51-700.972 E-mail info@dicogel.be

PRODUÇÃO E CARGA

Endereço Rue de la bassée 3

B-7700 Mouscron - Moeskroen

BELGICA

Tel 0032-56-39.31.40 Fax 0032-56-39.31.47 E-mail info@dicogel.be

15. APRESENTAÇÃO

