

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES EPINARDS EN BRANCHES EN PORTIONS 50G SPBL PELLO 50G	SP-QA-78,2D Pagina : 1/4 Art. nr. 1287
---------	--	---

1. PRODUIT	
Nom	Epinars en branches en portions 50g surgelés IQF
Code de production	SPBL PELLO 50g

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Spinacia oleracea L.
Lieu de récolte	Belgique
Période de récolte	Avril, mai, juin
Composition	100 % épinards en branches

3. MISE EN OEUVRE
Ventilateur ⇒ Lecteur optique (type BEST) ⇒ Laver en tambour ⇒ 4x laver en bac ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Blanchir ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Pomper ⇒ Refroidir ⇒ Surgeler en portions IQF ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser-Expédier

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Matière sèche	Min. 6,5 %
Portions mal formées	Max. 20 % par kg
Portions cassées < 15 gr	Max. 5 % par kg
Nitrate	Max. 2000 ppm
Nitrite	Max. 5 ppm
Feuilles jaunes	Max. 3 pièces par kg
Feuilles décolorées	Max. 8 pièces par kg
Matière étrangère végétale	Max. 2 pièces par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
Blanchiment	Oui
Peroxydase	Négatif
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	Vert à vert foncé
Odeur	Caractéristique des épinards
Goût	Typique des épinards, pas de sable
Texture	Doux

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES EPINARDS EN BRANCHES EN PORTIONS 50G SPBL PELLO 50G	SP-QA-78,2D Pagina : 2/4 Art. nr. 1287
----------------	--	---

7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)		
	NORME	TOLERANCE
Germes totaux	$5 \times 10^5 / g$	$5 \times 10^6 / g$
Coliformes	$10^3 / g$	$10^4 / g$
E. Coli	$10 / g$	$10^2 / g$
Levures	$10^3 / g$	$10^4 / g$
Moisissures	$5 \times 10^2 / g$	$5 \times 10^3 / g$
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)	
Protéines	2,8
Lipides	0,4
Glucides	0,6
kcal	17
kJ	72

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

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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES	SP-QA-78,2D
	EPINARDS EN BRANCHES EN PORTIONS 50G	Pagina : 3/4
	SPBL PELLO 50G	Art. nr. 1287

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

DICOCEL	FICHES TECHNIQUES EPINARDS EN BRANCHES EN PORTIONS 50G SPBL PELLO 50G	SP-QA-78,2D Pagina : 4/4 Art. nr. 1287
---------	--	---

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

