

DICOGEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>POIREAUX 50/50 DECOUPE 12mm</b> <b>WGP 50/50 12mm</b>	<b>SP-QA-70,2D</b> <b>Page : 1/4</b> <b>Art. nr 0119</b>
---------	---	--

1. PRODUIT	
Nom	Poireaux surgelés 50 % blanc, 50 % vert IQF
Code de production	WGP 50/50 12mm

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Allium porrum albana
Lieu de récolte	Belgique
Période de récolte	Novembre, Décembre , Mars, Avril
Composition	100 % poireaux 50/50 découpe 12mm

3. MISE EN OEUVRE
Trier-Vibrer (éliminer matière étrangère) ⇒ Laver ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Couper ⇒ Laver ⇒ Laver ⇒ Surgeler IQF ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser - Expédier

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Coupe	Min. 80 % entre 6,3 mm et 15 mm
Coupe < 6,3 mm	Max. 10 % par kg
Coupe > 15 mm	Max. 10 % par kg
Fautes de couleur	Max. 5 pièces par 500 g
Tache > 6 mm	Max. 4 pièces par 500 g
Tache 2 – 6 mm	Max. 6 pièces par 500 g
Racine	Max. 1 pièce par 500 g
Pièces longues	Max. 6 pièces par 500 g
Matière étrangère végétale	Max. 1 pièce par kg
Matière étrangère non-végétale	Absence

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
Blanchiment	Non
Peroxydase	Positif
Absence d'OGM <b>Allergènes : Risque de contamination croisée avec le céleri est maîtrisée avec la procédure spécifique de nettoyage.</b> 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	Blanc à vert clair typique pour poireaux
Odeur	Typique pour poireaux
Goût	Typique pour poireaux
Texture	Doux à légèrement croquant

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>POIREAUX 50/50 DECOUPE 12mm</b> <b>WGP 50/50 12mm</b>	<b>SP-QA-70,2D</b> <b>Page : 2/4</b>  <b>Art. nr 0119</b>
----------------	---	--

<b>7. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (par g)</b>		
	<b>NORME</b>	<b>TOLERANCE</b>
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

<b>8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES(g/100g)</b>	
Protéines	1,3
Lipides	0,0
Glucides	3,1
kcal	18
kJ	73

<b>9. TYPE D'EMBALLAGE</b>	
Nombre de sachets/carton	Type d'emballage
1 x 15 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
15 kg	* <sub>1</sub>	36	45		Blanc
10 kg	*	54	72		Rouge
2,5 kg	*	54	72		Jaune
1 kg	*	54	72		Bleu
450 g	*	54	72		Vert

(\*<sub>1</sub>) : disponible à partir d'un enlèvement de 3 tonnes

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>POIREAUX 50/50 DECOUPE 12mm</b> <b>WGP 50/50 12mm</b>	<b>SP-QA-70,2D</b> <b>Page : 3/4</b>  <b>Art. nr 0119</b>
----------------	---	--

<b>11. ETIQUETAGE</b>	
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

<b>12. TECHNOLOGIE</b>	
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

<b>13. CERTIFICATS</b>	
Certificat	BRC – EFSIS niveau le plus élevé IFS
Numéro d'agrément sanitaire	2.016.629.109

DICOGEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>POIREAUX 50/50 DECOUPE 12mm</b> <b>WGP 50/50 12mm</b>	<b>SP-QA-70,2D</b> <b>Page : 4/4</b> <b>Art. nr 0119</b>
---------	---	--

#### 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](mailto: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](mailto:info@dicogel.be)

#### 15. PRESENTATION

