

DICOCEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>HARICOTS VERTS COUPES 26mm</b> <b>B2</b>	<b>SP-QA-25,2E</b> <b>Pagina : 1/4</b>  <b>Art. nr. 0046</b>
---------	--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

1. PRODUIT	
Nom	Haricots verts coupés 26mm surgelées IQF
Code de production	B2

2. DESCRIPTION DU PRODUIT	
Sorte	Phaseolus vulgaris L.
Lieu de récolte	Belgique
Période de récolte	Août, septembre
Composition	100 % haricots verts coupés 26mm

3. MISE EN OEUVRE
Egrapper ⇒ Ventiler ⇒ Epierrer ⇒ Laver ⇒ Ebouter ⇒ Trier les haricots non-ébouttés ⇒ Ventiler ⇒ Epierrer ⇒ Détecter par caméra (éliminer corps étrangers) ⇒ Tapis d'inspection ⇒ Couper ⇒ Blanchir ⇒ Surgeler IQF ⇒ Stocker ⇒ Emballer- Palettiser - Expédier

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Longueur	26 mm
Diamètre maximale	10,5 mm
Matière étrangère non-végétale	Absence
Matière étrangère végétale > 12mm	Max. 3 pièces par kg
Matière étrangère végétale total	Max. 15 pièces par kg
Longues pièces	Max. 6 pièces par 500 g après dégivrage
Taches > 6mm	Max. 15 pièces par 500 g après dégivrage
Total des taches	Max. 35 pièces par 500 g après dégivrage
Mauvaise coupe	Max. 12 % par kg
% semence	Max. 15 %
Sur-calibre	Max. 15 % par kg

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	
Blanchiment	Oui
Peroxydase	Négatif
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	Vert
Odeur	Caractéristique pour des haricots verts
Goût	Caractéristique pour des haricots verts
Texture	Doux à légèrement croquant

<b>DICOGEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>  <b>HARICOTS VERTS COUPES 26mm</b> <b>B2</b>	<b>SP-QA-25,2E</b> <b>Pagina : 2/4</b>  <b>Art. nr. 0046</b>
----------------	--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

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

<b>8. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)</b>	
kcal	33
kJ	136
Matières grasses	0,1
Acides gras saturés	0,1
Glucides	3,7
Dont sucres	1,0
Fibres	4,4
Protéines	2,0
Sel	27,5 mg

<b>9. TYPE D'EMBALLAGE</b>	
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

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

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

<b>DICOCEL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>HARICOTS VERTS COUPES 26mm</b> <b>B2</b>	<b>SP-QA-25,2E</b> <b>Pagina : 3/4</b> <b>Art. nr. 0046</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. : 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.

<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

DICOCEL	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>HARICOTS VERTS COUPES 26mm</b> <b>B2</b>	<b>SP-QA-25,2E</b> <b>Pagina : 4/4</b> <b>Art. nr. 0046</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

