

	Refinfo : 1719	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 1331605 Code vrac : 1331601	OIGNON TRANCHE	Créée le : 29.05.95 Révisée le : 10.12.19 (6) (KW) Page 1 / 1

Edité le 10/12/2019

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Produit obtenu par déshydratation à l'air chaud pulsé d'oignons *Allium cepa* de toute première qualité, préalablement lavés, épluchés et triés manuellement.

Origine : UE

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Oignon blanc

DECLARATION ALLERGENES (Directives 2000/13 CE, 2003/89 CE, 2005/26 CE, 2007/68 CE)

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : tranche de couleur blanc clair à jaune clair

Odeur / Goût : caractéristiques de l'oignon après réhydratation, sans odeur ou goût étranger

MODE D'UTILISATION

Réhydratation dans l'eau froide, vinaigre, vin blanc, citron...

Utiliser dans toutes les applications de recettes traditionnelles.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 8 % max.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie (kJ):	1520
Energie (kcal):	358
Matières grasses en g :	0.46
Dont acides gras saturés en g:	0.08
Dont acides gras trans en g :	< 0.01
Glucides en g	75
Dont sucres en g:	37.4
Fibres en g :	9
Protéines en g :	9
Sel (Nax2.5) en g :	0.05

Sources : Table de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2017, ANSES

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 500 000 /g	Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 100 /g	ASR à 46°C	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DLUO = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg.

Cartons de 12 sachets

Palettisation : 12 cartons

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences