

	Code produit : 1717	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Refinfo : 1350895 Code vrac : 1350891	<b>OIGNON RISSOLE</b>	Créée le : 25.04.2008 Révisée le : 27.07.16 (3) Page 1 / 1

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Produit obtenu par déshydratation d'oignons frais de toute première qualité, préalablement lavés, épluchés et coupés avant d'être frits dans une matière grasse végétale.

**LISTE DES INGREDIENTS & DECLARATION LEGALE**

Oignon, huile de palme, antioxydant : E392.  
 Taux d'acides carnosique/carnosol : 15 ppm.

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : /

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : flocon de couleur jaune caramel, légèrement collant de par son taux de matière grasse.  
 Odeur / Goût : caractéristiques de l'oignon rissolé, sans odeur ou goût étranger.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité	4h00 à 70°C sous vide	: 5 % max.
Taux de matière grasse	extraction méthode Soxhlet	: 20 – 30 %
Rancimat	98°C - débitmètre air 15 l/h	: 50 heures mini.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie : (kJ):	2121
Energie : (kcal):	510
Matières grasses en g	33
Dont acides gras saturés en g	15
Glucides en g	42
Dont sucres en g	30
Protéines en g	7.1
Sel (Nax2.5) en g	0.50

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Levures	< 200 /g
Moisissures	< 200 /g
Salmonella spp	absence /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.  
 DDM= 12 mois en emballage fermé d'origine

**CONDITIONNEMENT**

Sachet aluminium de 1 kg.  
 Cartons de 12 sachets.

**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