

	Refinfo : 1720	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 1720 Code emballé : 1320615 Code vrac : 1328002	ECHALOTE GRANULEE BOITE 600G	Créée le : 25.04.2008 Révisée le : 10.05.21 (6) (KW) Page 1 / 1

Edité le 10/05/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Produit obtenu par déshydratation bulbes d'échalote (*Allium ascalonicum*) de toute première qualité, préalablement lavés, épluchés et triés. La granulation est effectuée sur le produit déshydraté.

Origine : Inde

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Echalote.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

MODE D'UTILISATION

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

Utiliser dans toutes les applications de recettes traditionnelles.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : produit de couleur blanc-violet à jaunâtre ; produit sujet à mottage

Odeur / Goût : caractéristiques de l'échalote, sans odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	4h00 à 70°C sous vide	: 6 % max.
Granulométrie	supérieur à 3,15 mm	: 5 % max.
	entre 3,15 et 1,25 mm	: 80 % min.
	inférieur à 1,25 mm	: 15 % max.

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

Energie : (kJ):	1214
Energie : (kcal):	290
Matières grasses en g	2.4
Dont acides gras saturés en g	0.60
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	50
Dont sucres en g	38.7
Fibres en g	20
Protéines en g	13
Sel (Nax2.5) en g	0.21

Sources : données fournisseur matière première

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g	Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 100 /g	ASR à 46°C	< 10 000 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	Levures	< 10 000 /g
Moisissures	< 50 000 /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.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 600g.

Cartons de 6 boîtes.

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.