

	réinfo : 1782-T5008113	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 1782	OIGNONS FRITS– Sachet de 1kg	Créée le : 15.11.23 (KW)
	Code produit : T5008113		Révisée le : 12.08.26 (1)
	Code vrac : 1350902B		Page 1 / 1

Edité le 12/08/26

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Les oignons (*Allium cepa* L.) triés, lavés, épluchés et émincés sont mélangés aux autres ingrédients puis frits. Le produit est refroidi avant ensachage.

Origine oignon : Pays-Bas, France

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Oignon, matière grasse végétale non hydrogénée (palme), farine de blé (**gluten**), sel

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : produit de couleur brun clair, légèrement collant par son taux de matière grasse.

Odeur / goût : caractéristiques de l'oignon rissolé, sans odeur ou goût étranger

MODE D'UTILISATION

A utiliser en garniture dans les salades, apéritifs, buffets, sandwiches, sauces, pizzas...

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (4h00 à 70°C sous vide) : 6 % max.
Taux de matière grasse : 44 % +/- 5 %
Epluchures, extrémités de racines : 1% max
Morceaux noirs : 1% max

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

Energie : (kJ)	2450
Energie : (kcal)	590
Matières grasses en g	44
Dont acides gras saturés en g	21
Glucides en g	40
Dont sucres en g	9.0
Fibres en g	5.0
Protéines en g	6.2
Sel (Nax2.5) en g	1.2

Sources : fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Levures	< 1 000 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	Salmonella spp	non détecté /25g
Moisissures	< 1 000 /g		

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 PE de 1kg.

Carton de 10 sacs.

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.