

	Refinfo : 1838 / T3501962	FICHE TECHNIQUE	
	Codes produit : 1838 / T3501962	OIGNON BLANC EMINCE SACHET 1KG	Créée le : 06.02.26 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 06/02/26

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Produit obtenu par déshydratation d'oignons (*Allium cepa* L.) de toute première qualité, préalablement lavés, épluchés et triés de façon à éliminer racines, tiges et cœurs. Le produit est ensuite coupé et tamisé.

Origine : Inde, Egypte

LISTE DES INGREDIENTS & DECLARATION LEGALE

Oignon.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur / Aspect : cossette de couleur blanc crème à jaune clair ; Peut contenir des pelures ou des racines d'oignon

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 6 % max.

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

Energie (kJ):	1519
Energie (kcal):	359
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
Fibres en g	9.2
Protéines en g	8.9
Sel (Nax2.5) en g	0.43

Source : ANSES, table de composition des aliments CIQUAL 2020, ANSES, et calcul

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.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg.

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