

	Code produit : 7118	FICHE TECHNIQUE	
	Réfinfo : 7118 Code vrac: 2496702	PERSIL FLOCON	Créée le : 14.02.15 (DD) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 18/03/15

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Produit obtenu par déshydratation à l'air chaud pulsé, sur séchoir multibandes, de persil de toute première qualité.
Séparation des tiges avant déshydratation.
Origine : Allemagne

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Persil

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : flocons de couleur verte (vert franc à vert foncé).
Odeur / Goût : caractéristiques du persil après réhydratation, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	4h00 à 70°C sous vide	: 6 % max.
Taux de réhydratation	5g dans 250ml d'eau froide - 15mn - égouttage	: 6 - 7
Granulométrie	supérieur à 4,0 mm	: 5 % max.
	entre 4,0 et 0,5 mm	: 60 % min.
	inférieur à 0,5 mm	: 35 % max.

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

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1721
Energie (kcal):	412
Matières grasses en g :	5.5
Dont acides gras saturés en g:	0.80
Glucides en g	51
Dont sucres en g:	7.3
Protéines en g :	27
Sel (Nax2.5) en g :	1.13

Source : USDA Nutrient database for standard reference 2008.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 500 000 /g
Escherichia coli	< 100 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Levures	< 5 000 /g
Moisissures	< 5 000 /g
Salmonelles	absence /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 500 g

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