

	Code produit : 7122	FICHE TECHNIQUE	
	Réfinfo : 7122 Code vrac : COR7122 Code MP : 1310492	<i>AIL SEMOULE – Sachet de 1Kg</i>	Créée le : 14.02.15 (DD) Révisée le : 14.01.26 (1) (KW) Page 1 / 1

Edité le 14/01/26

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Produit obtenu par déshydratation à l'air chaud pulsé de cayeux d'ail (*Allium sativum L.*) de toute première qualité, préalablement lavés, épluchés et triés. Tri complémentaire et broyage après déshydratation.

Origine : Chine

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Ail

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : semoule de couleur jaune-blanc-crème, possibilité de présence de parties brunes.

Odeur / Goût : caractéristiques de l'ail, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (4h00 à 70°C sous vide) : 8 % max.

Granulométrie : en majorité entre 0.4 et 0.7mm

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

Energie : (kJ)	1460
Energie : (kcal)	344
Matières grasses en g	0.8
Dont acides gras saturés en g	0.07
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	63
Dont sucres en g	2.4
Fibres en g	9
Protéines en g	17
Sel (Nax2.5) en g	0.11

Sources : Tables de composition nutritionnelle des aliments CIOQUAL 2020, ANSES

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles < 500 000 /g

Escherichia coli < 10 /g

Staphylocoques pathogènes < 100 /g

Moisissures < 1 000 /g

Coliformes totaux < 1 000 /g

ASR à 46°C < 100 /g

Levures < 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 1 kg

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.