


| | | | |
|---|--|----------------------------|--|
|  | Refinfo : 7141 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : 7141 Code vrac : 2443201 | CIBOULETTE RONDELLE | Créée le : 04.11.19 (KW) Révisée le : 27.01.21 (1) (KW) Page 1 / 1 |

Edité le 27/01/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Produit obtenu par déshydratation à l'air de ciboulette (*Allium schoenoprasum L.*) fraîchement récoltée, préalablement lavée et coupée.

Origine : UE

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Ciboulette.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : rondelle de couleur verte (vert franc à vert foncé).

Odeur / Goût : caractéristiques de la ciboulette, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

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

| | |
|-------------------------------|--------|
| Energie : (kJ): | 868 |
| Energie : (kcal): | 208 |
| Matières grasses en g | 3.6 |
| Dont acides gras saturés en g | 1.05 |
| Dont acides gras trans | < 0.01 |
| Glucides en g | 15 |
| Dont sucres en g | 12.3 |
| Fibres en g | 22 |
| Protéines en g | 18 |
| Sel (Nax2.5) en g | 0.20 |

Source : tables de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2020, ANSES

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | | |
|----------------------------|------------------|------------------|------------|
| Germes aérobies mésophiles | < 500 000 /g | Escherichia coli | < 10 /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

Sachets de 500g.

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.