



réfinfo : 7197

Code produit : 7197

FICHE TECHNIQUE**AIL 2-4 STD – FLAPPERS 600G**

Créée le : 27.08.25 (CBA)

Révisée le : (0)

Page 1 / 1

Edité le 27/08/25

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

DECLARATION LEGALE

Ail déshydraté

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : granules de couleur jaune-blanc-crème à brun clair.

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	supérieur à 3,15 mm	: 5 % max.
	entre 3,15 et 2,00 mm	: 25 % min.
	entre 2,00 et 1,25 mm	: 45 % min.
	inférieur à 1,25 mm	: 10 % max.

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

Energie : (kJ):	1460
Energie : (kcal):	344
Matières grasses en g	0.77
Dont acides gras saturés en g	0.2
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	62.8
Dont sucres en g	2.43
Fibres	9,45
Proteines en g	16.7
Sel (Nax2.5) en g	0.11

Sources : ANSES, table de composition des aliments CIQUAL 2020

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 500 000 /g	Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Levures	< 1 000 /g
Moississures	< 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 = 36 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : flappers de 600g

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.