

<b>Colin</b> Restauration	Réfinfo : 7239-T3502017 Code produit : 7239 Code produit : T3502017 Code vrac : 1330602	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>OIGNON HACHE SACHET 1KG</b>	Créée le : 12.12.24 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1
------------------------------	--	--	--

Édité le 12/12/24

## **Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

### **DEFINITION**

Oignons (*Allium cepa*) de toute première qualité, déshydratés, préalablement lavés, épluchés et mécaniquement. Granulation réalisée après la déshydratation.  
Origine : Inde, France, Egypte

### **DECLARATION LEGALE**

Oignon

### **DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : /

### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : granules de couleur blanc clair à jaune clair. **Produit sujet à mottage**.  
Odeur / Goût : caractéristiques de l'oignon, sans 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):	1519
Energie (kcal):	359
Matières grasses en g	0.5
Dont acides gras saturés en g	0.08
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	75
Dont sucres en g	37.4
Fibres en g	9
Protéines en g	9.0
Sel (Nax2.5) en g	0.43

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

### **CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g	Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 100 /g	ASR à 46°C	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	Levures	< 5 000 /g *
Moississures	< 5 000 /g *	Salmonella spp	non détecté /25g
* tolérance : < 10 000 /g			

### **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**

Sachet PE 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.