

	Code produit : 7122	FICHE TECHNIQUE	
	Réfinfo : 7122 Code vrac:1310492	AIL SEMOULE	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 de cayeux d'ail 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 : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : semoule de couleur jaune-blanche-crème, possibilité de présence de points noirs et trognons.

Odeur / goût : caractéristiques de l'ail après réhydratation, absence d'odeur ou goût étranger.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	(4h00 à 70°C sous vide)	: 8 % max.
Taux de réhydratation	(5g dans 250ml - 15mn à froid - égouttage)	: 3,5 - 5
Granulométrie	: en majorité entre 0,4 et 0,7 mm.	

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

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1595
Energie (kcal):	382
Matières grasses en g :	0.73
Dont acides gras saturés en g:	0.25
Glucides en g	73
Dont sucres en g:	2.4
Protéines en g :	17
Sel (Nax2.5) en g :	0.15

Source : USDA Nutrient database for standard reference, Release 24

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 500 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /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 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