



FICHE TECHNIQUE

AIL SEMOULE

Ail deshydraté en semoule

Allium sativum.L

ORIGINE : Chine/Inde

CODE : 51124

DESCRIPTION : Produit obtenu à partir de bulbe d'ail frais récoltée de février à avril, séchée à l'air libre à l'ombre, pelée, lavée, découpée puis deshydratée.

LISTE DES INGREDIENTS : 100% ail (*Allium sativum*).Présence de SULFITES.

CONSEILS D'UTILISATION : L'ail est parfait pour agrémenter les plats de viandes, pâtes, sauces, aioli, champignons et relever tous les plats salées (à l'exception des plats à base de poisson). Conseil : Il vaut mieux éviter de faire brûler l'ail émincé, faute de retrouver un goût acre dans le plat. Pour contre carrer la mauvaise haleine due à la consommation de l'ail cru, il suffit de mâcher des graines de cardamome, de café, de coriandre ou d'anis.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	332 kcal		1385 kJ
Matières grasses :	0,7g	Dont acides gras saturés :	0,2g
Glucides :	73g	Dont sucres :	2,4g
Protéines :	17g	Fibres :	
Sel :	0,15g		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	Caractéristique de l'ail
Couleur :	Jaune beige

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Degré alcoolique :	0,4 à 1,2mm
Densité :	590 g/L
Teneur en eau :	<10%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	< 300 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g
Levures :	< 10 000 UFC/g
Moisissures :	< 10 000 UFC/g
Flore mésophile totale :	< 50 000 000 UFC/g
Bacillus :	< 1 000 UFC/g
Conforme aux règlement (UE) 2023/915, règlement (UE) 2022/553, règlement (CE) 396/2005	

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **SULFITES**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **SESAME, CELERI, MOUTARDE, SULFITES**

CONDITIONS DE STOCKAGES

DDM :	24 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 10/11/2020

Date de mise à jour :

26/04/2024