Fiche technique

Numéro d'article: 063274

Anneaux de ciboulette coupés lyophilisés

Information générale

Code EAN (Unité distribution)	8712200063212
Emballage primaire	PET dredging box (vsb)
Contenance nette	0,035 KG

Convient aux aliments emballage:
L'emballage satisfait les exigences des directives européennes 10/2011/CE, 2023/2006/CE et de la directive 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments.

Applications	Pour aliments.
Dosage recommandé	Selon goût. 1 g d'anneaux de cibioulette lyophilisée correspond à 12 g d'anneaux de cibioulette fraîche.
Pays d'origine	La Chine.
Apparence	Anneaux
Couleur	Vert
Odeur	Typique
Goût	Typique
Température de stockage	Maximum 23°C
Conditions d'entreposage	Se conserve au sec et à l' abri du soleil.
Humidité relative	Maximum 70%
Durée de conservation min. après production	Dans emballage scellé d'origine: 3 ans

Déclaration d'ingrédients

100% ciboulette.

Valeur nutritive par 100 grammes

Energie (kJ)	1495,00	kJ
Energie (kcal)	355,00	kcal
Protéines (Total)	30,00	g
Glucides (Total)	40,00	g
Glucides (Sucre (total))	20,00	g
Lipides (Total)	5,00	g
Lipides (Saturés)	1,20	g
Lipides (Mono insaturés)	1,90	g
Lipides (Poly insaturés)	1,90	g
Fibres	15,00	g
Sel (sous forme de NaCl)	0,00	g
Sodium (sous forme de Na)	40,00	mg
Sel (sous forme de Na x 2,5)	0,10	g

(Calculée sur base des valeurs dans la littérature)

Chimique / physique

	L'objectif	Minimum	Maximum	
Teneur en humidité			5	%
Poids spécifique		0.035	0.045	g/ml
Teneur en cendres			11	%w/w
Teneur en sable			2	%w/w

Contamination chimique:
Le produit doit répondre aux exigences de la réglementation EU 1881/2006 (taux maximums déterminés par la pollution dans les denrées alimentaires)

Microbiologique

Nombre total de germes	max. 100000	cfu/g

Levures	max. 1000	cfu/g
Moisissures	max. 1000	cfu/g
Enterobacteriaceae	max. 1000	cfu/g
Salmonelles	Absent in 25 g	

Législation sur le déoxynivalénol, la zéaralénone et les fumonisines
Déoxynivalénol, zéaralénone et fumonisines;
Pour la maîtrise de ces substances, décrites à la directive 1881/2006/CE, nous appliquons des spécifications d'achat précises pour les matières premières auxquelles ces directives sont applicables.

Législation sur les mycotoxines
Mycotoxines (aflatoxine et ochratoxine):
Pour la maîtrise de ces substances, décrites aux directives 1881/2006/CE, 165/2010/CE et 105/2010/CE, nous appliquons des spécifications d'achat précises et des contrôles d'échantillons dans chaque lot de matières premières auxquelles ces directives sont applicables.

Alba / Allergènes

La présence d'allergènes est représentée comme suit: += présents, -= absents

1 Protéines du lait	-	17 Légumineuses	-
2 Lactose	-	18 Noix	-
3 Oeuf	-	19 Huile de noix	-
4 Protéines de soja	-	20 Arachides	-
5 Lécithine de soja	-	21 Huile d'arachides	-
6 Gluten	-	22 Sésame	-
7 Froment	-	23 Huile de sésame	-
8 Seigle	-	24 Glutaminates	-
9 Boeuf (et dérivés)	-	25 Sulfites (E220-E227)	-
10 Porc (et dérivés)	-	31 Coriandre	-
11 Poulet (et dérivés)	-	32 Céleri	-
12 Poisson (et dérivés)	-	34 Carottes	-
13 Crustacés	-	35 Lupine	-
14 Maïs (et dérivés)	-	36 Moutarde	-

15 Cacao	-

37 Mollusques	-

Alba / Autres allergènes

La présence d'allergènes est représentée comme suit: += présents, -= absents

Produits laitiers	-
Poudre de lait	-
Fécule de froment	-
Chapelure	-
Jaune d'oeufs	-

Farine de froment	-
Farine de froment	-
Farine de soja	-
Farine de soja	-

Informations pour le consommateur

Libre de	**Oui / Non**	**Remarque**
Matériel étranger au produit	Y	

Pesticides:
Le produit doit satisfaire les exigences de la réglementation européenne 396/2005 sur les limites maximales de résidus. La quantité maximale admissible de résidus de pesticides dans les aliments est de 0,01 mg/kg. Cette limite maximale générale est une norme standard qui s'applique dans tous les cas où aucune LMR spécifique n'a été définie pour le produit ou groupe de produits.

Consulter egm le site http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm au sujet des LMR de pesticides.

Modification génétique	**Oui / Non**	**Remarque**
Sans ingrédients OGM	Y	
Identité préservée	N	
PCR négatif	N	
Etiquetage GM non obligatoire	Y	
Dietétique	**Oui / Non**	**Remarque**
Végétarien	Y	

Véganiste	Y	
Procedé appliqué	**Oui / Non**	**Remarque**
Détection des métaux exécutée	Y	
Traitement par échuaffement	N	
Irradiation	N	

Dispositions générales

Outre les conditions générales et accords relatifs aux payements et livraisons, (enregistrés auprès du tribunal de l'arrondissement de Rotterdam sous le numéro 80/2005) cette spécification contient des informations indicatives dont aucun droit ne peut être extrait. Suite aux fluctuations naturelles pour les matières premières, il est possible que l'information dans cette spécifications diffère, légèrement de celle déjà fournie. Nous choisissons la meilleure qualité, tant pour les spécifications, que pour la composition et les ingrédients utilisés. Nous n'acceptons aucune responsabilité relative aux préjudices, de quelque nature gu'ils soient, liés à l'utilisation de ou à la production avec le produit selon les spécifications s'y rapportant.