

FICHE TECHNIQUE AIL VIOLET ÉMINCÉ CONGELÉ

Description : Ail entier
 Ingrédients : Ail violet
 Origine : Espagne
 Méthode de préparation : Égrainé, pelé, trié, désinfecté, séché, émincé, emballé et congelé

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Couleur : Blanc crème.
 Texture : Caractéristique.
 Saveur : Naturel.



INGRÉDIENTS

Gousses d'ail 100,0 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

ADDITIFS AJOUTÉS	Aucun
HUMIDITÉ	60-70 %
PH	5.6 ET 6.6
CADMIUM	<0.1 ppm
PLOMB	<0.1 ppm

- Conformément au Règlement (CEE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les teneurs maximales en résidus de pesticides dans les denrées alimentaires, le Règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

BACTÉRIES MÉSOPIHILES AÉROBIES	< 100.000 UFC/g.
COLIFORMES TOTAUX	<100 UFC/g.
E.COLI	<100 UFC/g.
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVE AUREUS	<100 UFC/g
SALMONELLE	Absence UFC/25 g.
BACTÉRIES RÉDUCTRICES DE SULFITE	<100 UFC/g.
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence UFC/25 g.
MOISSISSURES	<100 UFC/g.
LEVURES	<100 UFC/g.

- CE 2073/2005 et 1441/2007 des critères microbiologiques.



AJO-PEL S.L.
 26587 Muro de Aguas
 Tél. : +34 941 398 129 Fax +34 941 398 133
ajopel@ajopel.com
www.ajopel.com

ALLERGÈNES

PRODUITS POTENTIELLEMENT ALLERGISANTS	PRÉSENCE OUI/NON	PRODUITS POTENTIELLEMENT ALLERGISANTS	PRÉSENCE OUI/NON
Gluten de céréales	Non	Soja et produits dérivés	Non
Crustacés et produits dérivés.	Non	Fruits secs et produits dérivés.	Non
Œufs et produits dérivés.	Non	Céleri et produits dérivés.	Non
Poissons et produits dérivés.	Non	Moutarde et produits dérivés.	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Graines de sésame et produits dérivés.	Non
Lait et produits laitiers, y compris le lactose.	Non	Sulfites ajoutés à des concentrations égales ou supérieures à 10 mg/kg ou 10 ml/L de SO ₂ .*	Non
Graines de lupin et produits à base de lupin	Non	Mollusques et produits à base de mollusques	Non

***(Peut contenir des sulfites naturels non ajoutés)**

PRODUIT SANS GLUTEN

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES DONNÉES RELATIVES À 100 G DE PRODUIT		
Déterminations effectuées	Résultats	
Valeur énergétique	555,4	Kjul.
Valeur énergétique	130,9	Kcal.
Graisses	0,2	g.
dont saturées	0,06	g.
Glucides	23,7	g.
dont Sucres	15,2	g.
Fibres alimentaires	1,5	g.
Protéines	7,7	g.
Sel	0,05	g.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit ne contient pas ni ne provient d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Il n' y a pas eu de contamination accidentelle d'OGM. Il n' a pas non plus été soumis à un quelconque procédé d'irradiation.

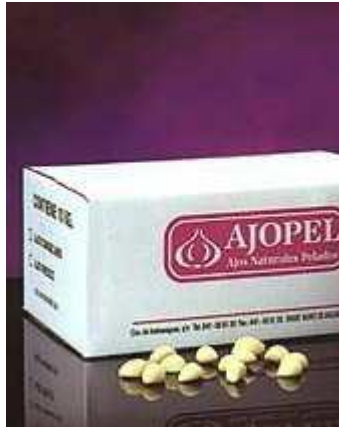
La description et la transformation du produit jusqu'à son expédition ont été conformes aux réglementations en vigueur sur la sécurité alimentaire.



AJO-PEL S.L.
 26587 Muro de Aguas
 Tél. : +34 941 398 129 Fax +34 941 398 133
ajopel@ajopel.com
www.ajopel.com

Utilisation et conservation du produit congelé :

Décongeler au réfrigérateur le temps nécessaire. Une fois le produit décongelé, le remettre dans un récipient fermé à une température comprise entre 0 et 4 °C pendant 7 jours maximum.



CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE

Produit congelé, à conserver entre -18 °C et -20 °C.
 À conserver à l'abri du soleil.
 À consommer de préférence avant 2 ans.

PRODUIT	CODE	CONDITIONNEMENT	EMBALLAGE
GOUSSE D'AIL FRAIS NATUREL PELÉ CONGELÉ	021001	10 sacs de 1 kg.	CARTON DE 10 kg.
GOUSSE D'AIL FRAIS NATUREL PELÉ CONGELÉ	021005	2 sacs de 5 kg.	CARTON DE 10 kg.
GOUSSE D'AIL FRAIS NATUREL PELÉ CONGELÉ	021010	1 sac de 10 kg.	CARTON DE 10 kg.