



Camino Ambagas, s/n
26587 · Muro de Aguas
La Rioja - Espagne
T: +34 941 398 129
www.ajopel.com
ajopel@ajopel.com

AIL EN PÂTE 10 % SEL

Description : Ail mixé

Ingrédients : Ail violet et 10 % de sel

Origine : Espagne

Méthode de préparation : Égrainé, pelé, trié, désinfecté, haché, emballé et congelé

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Couleur : Blanc crème Texture : Caractéristique

Saveur : Naturel

INGRÉDIENTS

Gousses d'ail90,00%

Gousses d'ail10 ± 1 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Additifs ajoutésAucun

Humidité60-72%

PH.....4.9 – 6.2

Sel.....En option (10 ± 1 %)

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 mésophiles aérobies< 100.000 UFC/g

Coliformes totaux<100 UFC/g

E.Coli.....<100 UFC/g

Staphylococcus coagulasa

positive aureus<100 UFC/g

SalmonelleAbsence UFC/25 g

Listeria monocytogenesAbsence UFC/25 g

Bactéries réductrices de sulfite<100 UFC/g

Moisissures<100 UFC/g

Levures-----< 100 UFC/g

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

ALLERGÈNES

Produits potentiellement allergisants	Présence Oui/Non
---------------------------------------	------------------

Gluten de céréales	Non
--------------------	-----

Crustacés et produits dérivés	Non
-------------------------------	-----

Œufs et produits dérivés	Non
--------------------------	-----

Poissons et produits dérivés	Non
------------------------------	-----

Arachides et produits dérivés	Non
-------------------------------	-----

Lait et produits laitiers, y compris le lactose	Non
---	-----

Graines de lupin et produits à base de lupin	Non
--	-----

Soja et produits dérivés	Non
--------------------------	-----

Fruits secs et produits dérivés	Non
---------------------------------	-----

Céleri et produits dérivés	Non
----------------------------	-----

Moutarde et produits dérivés	Non
------------------------------	-----

Graines de sésame et produits dérivés	Non
---------------------------------------	-----

Sulfites ajoutés à des concentrations égales ou supérieures à 10 mg/kg ou 10 ml/L de SO ₂ .*	Non
---	-----

Mollusques et produits à base de mollusques	Non
---	-----

*(Peut contenir des sulfites naturels non ajoutés)

PRODUIT SANS GLUTEN

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Données relatives à 100 g de produit

Déterminations effectuées	Résultats
---------------------------	-----------

Valeur énergétique	405,1 Kjul
--------------------	------------

Valeur énergétique	96,2 Kcal
--------------------	-----------

Graisses	0,8 g
----------	-------

dont saturées	0,00 g
---------------	--------

Glucides	14,3 g
----------	--------

dont Sucres	2,1 g
-------------	-------

Fibres alimentaires	5,1 g
---------------------	-------

Protéines	5,4 g
-----------	-------

Sel	10,9 g
-----	--------

AIL EN PÂTE 10 % SEL

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.

UTILISATION

Comment utiliser le produit congelé :

Il n'est pas nécessaire de le décongeler.

Retirer du congélateur, retirer la quantité à utiliser et remettre au congélateur. Ne pas briser la chaîne du froid.

Utilisation et conservation du produit décongelé :

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.

BRUNISSEMENT ENZYMATIQUE OU CHANGEMENT DE COULEUR DU PRODUIT

L'ail contient des enzymes et des substances organiques sensibles aux variations chimiques qui modifient son état naturel. Ces changements sont généralement accompagnés de changements de couleur. Ces procédés sont principalement oxydatifs et sont produits par le contact du produit avec l'air ou la lumière. Ils sont plus rapides lorsque le produit est coupé ou haché, ce qui donne des couleurs verdâtres et brunâtres. Le fait que le produit soit brun ne signifie pas que ses qualités organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques aient subi des variations, il est toujours propre à la consommation.

CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE

Le produit congelé se conserve entre -18 et -20 °C. À consommer de préférence avant 20 mois.

Produit	Code	Conditionnement	Emballage
Ail en pâte 10 % sel	050110	Seau en polypropylène	1 kg
Ail en pâte 10 % sel	050510	Seau en polypropylène	5 kg
Ail en pâte 10 % sel	052010	Seau en polypropylène	20 kg

