



Code marché : FL.1.28
Code article : 102571

AIL FRAIS EN CREME 450g

FICHE TECHNIQUE N°19



Description /dénomination produit

Ail frais en crème prêt à l'emploi

Liste des ingrédients

Ail frais (72%), huile de tournesol, eau, sel, stabilisants (E412 : gomme de guar et E415 : gomme de xanthane), acidifiant (E330 : acide citrique), conservateur (E202 : sorbate de potassium)
Origine Matière première : Chine

Méthode de préparation

Après la récolte, l'ail frais est pelé, lavé, sélectionné, coupé, congelé, mélangé aux autres ingrédients.

La préparation est ensuite emballée et stockée entre 0 et 4°C

Caractéristiques du produit

Couleur & Texture : Purée de couleur blanche à beige

Saveur : Goût caractéristique de l'ail, salé

Valeurs nutritionnelles en g/100g

Valeurs énergétiques : Énergie 1192 kJ, 285 kcal
Glucides : 23,4 g dont 0,7 g de sucre
Lipides : 20,4 g dont saturés : 2,5 g
Protéines : 4,5 g
Sel : 2,8 g

Conservation

DDM totale : 34 semaines
DDM garantie à la livraison : 120 jours
Température de stockage : entre 0 et +4°C

Après ouverture : 4 semaines entre 0 et +4°C

Listes des allergènes selon le règlement UE n°1169/2011

	Présence
Céréales contenant du gluten	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON
Arachides et produits à base d'arachide	NON
Soja et produits à base de soja	NON
Lait et produits à base de lait	NON
Fruits à coque	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON
Graine de sésame et produits à base de graine de sésame	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg	NON
Lupins et produits à base de lupins	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON

Sécurité alimentaire

Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM : il n'est pas concerné par les Règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003.

Il n'a subi aucun traitement ionisant.

Il est conforme à la réglementation française et européenne en vigueur en matière de résidus de pesticide présents dans les denrées alimentaires.

Caractéristiques microbiologiques

Selon l'arrêté français du 28 mai 1997, le règlement (CE) 2073/2005 et la prise en compte des critères FCD

- E. coli : 10/g
- Bactéries lactiques mésophiles : 5 000 000/g
- Salmonelles : absence/25g
- Listeria : absence/25g

Article

Code

Gencod

Nb unité/colis

Type colis

Dimensions

Nb colis/palette

AIL FRAIS EN CREME
POT 450G

161035

3363293537132

6

carton

284 x 191 x 126

192

PM4-DON-02 - FTAIL-19 - Créé le : 13/10/2020 - Révisé le : V1 - 13/10/2020

Jardins du Midi
ZA de Sérignac
82500 Beaumont de Lomagne

Tel : 05 63 65 36 00
Fax : 05 63 65 36 01
contact@jardinsdumidi.com

