



Version Fiche technique MAJ 18.05.2022 (P23032021)

AIL EN POUDRE BIOLOGIQUE

Description :	Ail en poudre issu de l'agriculture biologique Nom latin : <i>Allium sativum</i> Produit non halal Produit Cascher Produit convient au régime végétarien et vegan	
Code article :	70150 : 25kg - 701494 : 20 kg - 70148 : 5kg - 70145 : 1kg - 70143 : 500g	
Code douanier :	07129090	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Ail * * <i>Ingrédient issu de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	Origines possibles : Egypte Transformation : Egypte	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1527 KJ 364 kcal
	Matières grasses	0g
	dont acides gras saturés	0g
	Glucides	71g
	dont sucres	21g
	Fibres	5g
	Protéines	17g
	Sel	0g
	Sodium	38mg
Caractéristiques organoleptiques :	Apparence : blanc, beige Odeur : aromatique Goût : typique Texture : Poudre	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité résiduelle	<7.0%
	Cendres	<6.0%
	Cendres insolubles dans l'acide	<0.5%
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	<10 000 000 ufc/g
	Levures	<500 000 ufc/g
	Moisissures	<100 000 ufc/g
	Bacillus cereus	<10 000 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<1 000 ufc/g
	Clostridium sulfito réducteur	<10 000 ufc/g
	E coli	<1 000 ufc/g
	Salmonella	Absence dans 25g
Utilisation :	Aucune donnée	
Conservation :	Température ambiante, protégé de la lumière directe (humidité : <65%)	
DDM :	24 mois	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 18.05.2022 (P23032021)

Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	OUI < 100 ppm (présent naturellement dans le produit)	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

