



MAJ 03/2025

## AIL POUDRE ORIGINE FRANCE

### SITE DE PRODUCTION :

La Société Rochias, site agro-alimentaire, transforme l'ail, l'oignon et l'échalote.

Le site est certifié FSSC 22000, bio.

La Société ROCHIAS est une entreprise à Mission.

### SPECIFICATION DU PRODUIT :

Nom scientifique : Allium sativum.

COMPOSITION	%	DENOMINATION REGLEMENTAIRE	ORIGINE BIOLOGIQUE	FONCTION	PAYS DE D'ORIGINE	PAYS DE TRANSFORMATION
Ail	100	Ail déshydraté	Végétale	Ingrédient	France	France

GARANTIE	OUI
Non ionisé	X
Sans OGM	X
Site sans OGM	X
Sans nanoparticules	X
Sans anti-mottant	X
Absence de traitement au SO2	X
Sans allergènes	X
Ligne de production sans allergènes	X
Sans alcool	X

### PHOTO DU PRODUIT :



### ELABORATION DU PRODUIT :

L'ail est récolté à maturité, parfaitement sain et exempt d'insectes et de maladies.

A son arrivée dans l'entreprise l'ail est soumis à un agrégé qualitatif.

Puis les gousses sont nettoyées par de multiples lavages, tranchées, déshydratées, broyées et tamisées.

Afin d'éliminer les corps étrangers intrinsèques et extrinsèques à la plante, le produit passe par des aimants, floconneuse, trieur colorimétrique, séparateur magnétique, tamis, détecteur de métaux.

**SNE ROCHIAS - Parc Technologique de Lavour - 63500 ISSOIRE**

**Tel : +33 4 73 55 68 68**

**Fax : +33 4 73 55 68 60**

**Email : [rochias@rochias.com](mailto:rochias@rochias.com)**

**Website : [www.rochias.com](http://www.rochias.com)**

SAS au Capital de 659 320 € - SIRET 339 438 483 00036 – APE 1039A - T.V.A FR 52 339 438 483

IBAN FR76 1680 6051 0066 0785 4561 614 AGRIFRPP868



CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Critère	Résultat	Méthode
Aspect	Poudre	Visuel
Couleur	Beige clair à beige foncé.	Visuel
Odeur	Atténuée et douce / Forte.	5 g d'ail dans 250 ml d'eau chaude, agiter pendant 7 minutes
Saveur	Atténuée et douce / Forte.	5 g d'ail dans 250 ml d'eau chaude, agiter pendant 7 minutes

SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Analyse	Limite max
Humidité	8 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Analyse	Limite max
Granulométrie	≈ 265 µm (≈ 80 mesh)
Matières étrangères propre à la plante	< 1 %
Equivalence	1 Kg de poudre est équivalent à 4 Kg d'ail épluché.

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Analyse	Limite	Méthode
Germes aérobies mésophiles totaux	< 3 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	NF EN ISO 4833-1
Levures et moisissures	< 10 <sup>4</sup> ufc/g	NF V08-059
Germes anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C	< 10 <sup>3</sup> ufc/g	NF V08-061
Coliformes totaux à 30°C	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	NF V08-050
Staphylocoques coagulase positive à 37°C	Absence dans 1 g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Absence dans 25 g	BIO 12/41-03/17

**SNE ROCHIAS - Parc Technologique de Lavour - 63500 ISSOIRE**

**Tel : +33 4 73 55 68 68    Fax : +33 4 73 55 68 60    Email : [rochias@rochias.com](mailto:rochias@rochias.com)    Website : [www.rochias.com](http://www.rochias.com)**

SAS au Capital de 659 320 € - SIRET 339 438 483 00036 – APE 1039A - T.V.A FR 52 339 438 483

IBAN FR76 1680 6051 0066 0785 4561 614 AGRIFRPP868



### QUALITES NUTRITIONNELLES :

Résultats analytiques : Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit fini.

CARACTERISTIQUES	Valeur / 100 g
Energie	275 Kcal
Energie	1150 KJ
Matières grasses	< 0.5 g
Dont acide gras saturés	< 0.1 g
Glucides	36.1 g
Dont sucres	2.4 g
Protéines	13.5 g
Fibres	38.3 g
Sel chlorure de sodium	0.012 g

### REGIMES ALIMENTAIRES :

Type	Garantie	Certifié
Kasher	OUI	OUI
Halal	OUI	NON
Végétarien	OUI	
Végétalien (Vegan)	OUI	
Bio	NON	

### PESTICIDES ET CONTAMINANTS :

La Société ROCHIAS garantit que l'ail déshydraté qu'elle commercialise **répond aux exigences des législations Européennes sur les résidus de pesticides – Règlement CE 396/2005 et ses modifications et sur les contaminants alimentaires – Règlement CE N° 915/2023 et ses modifications.**

### OGM :

La Société ROCHIAS garantit à tous ses clients **l'absence d'OGM** dans les produits qu'elle commercialise. De ce fait, la Société ROCHIAS n'est pas concernée par la législation Européenne 1829/2003/CE relative aux denrées alimentaires et aliments pour animaux, génétiquement modifiés, et la législation Européenne 1830/2003/CE relative à la traçabilité et à l'étiquetage de ces denrées.

### IONISATION :

La Société ROCHIAS garantit à tous ses clients que l'ail qu'elle commercialise est naturel et **garantie sans traitement ionisant**. L'ail est conforme aux exigences de sécurité et d'hygiène alimentaire.

**SNE ROCHIAS - Parc Technologique de Lavour - 63500 ISSOIRE**

**Tel : +33 4 73 55 68 68    Fax : +33 4 73 55 68 60    Email : [rochias@rochias.com](mailto:rochias@rochias.com)    Website : [www.rochias.com](http://www.rochias.com)**

SAS au Capital de 659 320 € - SIRET 339 438 483 00036 – APE 1039A - T.V.A FR 52 339 438 483

IBAN FR76 1680 6051 0066 0785 4561 614 AGRIFRPP868



## NANOMATERIAUX :

La Société ROCHIAS assure à tous ses clients que l'ail qu'elle commercialise est naturel et **garantie sans nanomatériaux**. L'ail est conforme aux exigences de sécurité et d'hygiène alimentaire.

## ALLERGENES :

Aucun additif n'est employé.

Nos produits sont sans allergènes et répondent au Règlement (UE) N° 1169/2011.

ALLERGENES	Présence dans l'ingrédient	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten et dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Mollusques et dérivés	Non	Non
Poissons et dérivés	Non	Non
Œufs et dérivés	Non	Non
Arachides et dérivés	Non	Non
Fruits à coque et dérivés	Non	Non
Soja et dérivés	Non	Non
Lait et dérivés	Non	Non
Graines de sésame et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Petit pois	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Gluten	Non	Non
Lupin et dérivés	Non	Non
Dioxyde de soufre et sulfites (< 10 mg / Kg)	Non (Aucun sulfite ajouté)	Non

## TRACABILITE :

La traçabilité des produits de la Société ROCHIAS est conforme au règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002. La Société ROCHIAS peut fournir à la demande de ses clients :

- L'origine et les caractéristiques de la qualité de ses matières premières,
- Les résultats d'auto-contrôles et contrôles des produits reçus par ses clients,
- Une identification des produits adaptée aux exigences de la traçabilité,

## CONDITIONNEMENT :

Emballage : Sac logé dans un carton.

Fermeture : Soudure.

Poids : Carton 25 Kg (**Article n°310044**)

Palettisation : Carton 25 Kg (**Palette de 1000 Kg**)

Respect de la réglementation : Le sac polyéthylène répond aux exigences de la réglementation Européenne en vigueur - Conforme au règlement 1935/2004/CE, **CE 10/2011** et leurs modifications – concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires et concernant les exigences liées à l'environnement.

**SNE ROCHIAS - Parc Technologique de Lavour - 63500 ISSOIRE**

**Tel : +33 4 73 55 68 68**

**Fax : +33 4 73 55 68 60**

**Email : [rochias@rochias.com](mailto:rochias@rochias.com)**

**Website : [www.rochias.com](http://www.rochias.com)**

SAS au Capital de 659 320 € - SIRET 339 438 483 00036 – APE 1039A - T.V.A FR 52 339 438 483

IBAN FR76 1680 6051 0066 0785 4561 614 AGRIFRPP868



**ETIQUETAGE :**

**ROCHIAS**

**AIL POUDRE ORIGINE FRANCE**

POIDS NET :

LOT N °:

A consommer de préférence  
avant le :

EMB : 63178D

Exemple N° d'identification : N° lot (matière première) + quantième

**CONDITION DE STOCKAGE :**

L'ail déshydraté doit être entreposé dans son emballage d'origine fermé, dans des locaux respectant la réglementation en vigueur sur le stockage des denrées alimentaires, sans gerber les produits.

L'endroit doit être frais et sec, à l'abri du soleil et de toute chaleur excessive (> 25°C), exempt d'odeur désagréable, sans entrées d'insectes et de vermines, correctement ventilé en période sèche.

**DATE DE DURABILITE MINIMALE :** 3 ans.

**DATE DE DURABILITE MINIMALE GARANTIE :** 12 mois à réception chez le client.

**TRANSPORT :**

Transport à température ambiante. Tous nos transporteurs sont référencés par cahier des charges.

**FICHE DE DONNEE DE SECURITE :** Non concerné

**REACH :** Non concerné

**CONTACTS DE GESTION DE CRISE :**

Nom	Fonction	Pendant les heures de bureau au	En dehors des heures de bureau au	email
VILLAIN Éric	Co-gérant	04.73.55.68.68	06.76.65.12.43	evillain@rochias.com
SCLAPARI Thierry	Co-gérant	04.73.55.68.68	06.50.90.55.89	tsclapari@rochias.com
GRANDJEAN Frédéric	Responsable Qualité	04.73.55.68.68		fgrandjean@rochias.com
ANDRE Sonia	Responsable RSE	04.73.55.68.68		sandre@rochias.com
DEFLISQUE Régine	Responsable commercial	04.73.55.68.68		commercial@rochias.com

**SNE ROCHIAS - Parc Technologique de Lavour - 63500 ISSOIRE**

**Tel : +33 4 73 55 68 68**

**Fax : +33 4 73 55 68 60**

**Email : [rochias@rochias.com](mailto:rochias@rochias.com)**

**Website : [www.rochias.com](http://www.rochias.com)**

SAS au Capital de 659 320 € - SIRET 339 438 483 00036 – APE 1039A - T.V.A FR 52 339 438 483

IBAN FR76 1680 6051 0066 0785 4561 614 AGRIFRPP868