

# PULPE D'AIL STANDARD 5KG

FICHE TECHNIQUE N°5



## Description / dénomination produit

Pulpe d'ail prête à l'emploi

## Liste des ingrédients

Ail (67,5 %), eau, sel, huile de tournesol, acidifiant (E330 : acide citrique), stabilisants (gomme de guar : E412 et gomme de xanthane : E415), conservateur (E223 : métabisulfite de sodium)

Origine Matière Première « Ail » : Chine

## Méthode de préparation

Après la récolte, l'ail est pelé, sélectionné et broyé, puis mélangé aux autres ingrédients.

La préparation est ensuite emballée et stockée à température ambiante.

## Caractéristiques du produit

Couleur & Texture : Pulpe homogène couleur crème

Saveur : Goût caractéristique de l'ail, salé

## Valeurs nutritionnelles en g/100g

Valeurs énergétiques : Énergie 339 kJ, 81 kcal  
Glucides : 16,6 g dont 5,5 g de sucre  
Lipides : 0,8 g dont saturés : 0,1 g  
Protéines : 3,8 g  
Sel : 9,8 g

## Conservation

DDM totale : 52 semaines  
DDM garantie à la livraison : 240 jours  
Température de stockage : entre 0 et +25°C

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

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

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	OUI 300 ppm max
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
- Listéria : absence/25g

Article

Code

Gencod

Nb unité/colis

Type colis

Dimensions

Nb colis/palette

PULPE D AIL 5 KG C

163337

3363293551015

1

seau

5L

108

PM4-DON-02 - FTAIL-5 - Créé le : 13/10/2020 - Révisé le : V2 - 02/02/2023

