

FICHE TECHNIQUE

Crée le : 27/11/2014

Mise à jour : 29/06/2017



Nom du produit : CIBOULETTE TUBULAIRE
Nom botanique : *Allium schoenoprasum* L.
Code produit : 340

Description

Origine : Chine
Ingrédients : ciboulette
Taille/granulométrie : tubes de 3 à 4 mm
Transformation : déshydratation, coupe

Caractéristiques organoleptiques

Odeur : caractéristique de la ciboulette
Goût : caractéristique
Texture/consistance : feuille coupée et calibrée
Couleur : vert franc à vert foncé

Micro-organismes en UFC/g

Valeurs cibles	Maximum	
FMAR à 30 °C	: 1 000 000	10 000 000
Levures	: 10 000	100 000
Moisissures	: 10 000	100 000
E. coli	: 100	1 000
Salmonelles	: négatif dans 25 g	négatif dans 25 g

Valeurs physico-chimiques

Humidité : < 12 %

Corps étrangers

Des mesures appropriées ont été prises, afin d'éviter l'apparition de corps étrangers (tamis, aimant, détecteurs de métaux).

Présence de matières étrangères d'origine animale, végétale ou minérale : 1 % max.

Allergènes : absence
(Présence sur le site de céleri, moutarde, pistaches, sésame)

OGM : exempt d'OGM (selon le règlement CE n°1829/2003)

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

Contaminants

Les teneurs maximales en résidus de pesticides, métaux lourds et toxines sont conformes à celles fixées par la réglementation européenne en vigueur.

Stockage/conservation

Stockage : Dans son emballage fermé, au frais et au sec.
A l'abri de la lumière.

DLUO : 24 mois à partir de la date de production

Conditionnement : Carton de 8 Kg
: Sachet plastique alimentaire de 500 g (carton de 5)

Tous les matériaux d'emballage en contact direct avec le produit sont conformes aux règlements CE 1935/2004 et 10/2011 et leurs mises à jour et sont adaptés pour le type d'utilisation spécifique auxquels ils sont destinés

Traçabilité

Disponible (en amont/en aval) sur la base du numéro de lot attribué et du code article.

Remarque : Les valeurs indiquées sur cette fiche technique correspondent aux valeurs moyennes constatées au cours d'une période prolongée. Elles ne peuvent donner lieu à des exigences de garanties ou de responsabilité de produit et ne peuvent être la base de réclamations. Les renseignements fournis ici sont basés sur les connaissances et les expériences actuelles au moment de la rédaction de cette fiche. Ils sont communiqués uniquement à titre informatif et ne peuvent se substituer au propre contrôle d'entrée des marchandises réalisé par le client.

Le produit est en conformité avec toutes les réglementations Européennes en vigueur.