

DUMORTIER

FICHE TECHNIQUE

Crée le : 27/11/2014 Mise à jour : 01/03/2021

59223 Roncq

Nom du produit : OIGNON POUDRE
Nom botanique : *Allium cepa* Linnaeus

Conditionnement : CMD000533 Sac papier doublé de polyéthylène de 25 Kg
3336830012911 Sachet plastique alimentaire de 1 Kg (carton de 10)
3336830009744 Sachet plastique alimentaire de 500 g (carton de 20)
3336830011266 Sachet plastique alimentaire de 250 g (carton de 30)

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

Description

Origine : Inde - Chine
Ingrédients : oignons
Taille (degré de broyage/coupe) : poudre 100 à 120 MESH
Traitement : bulbes d'oignons sains, équeutés, épluchés, déshydratés, réduit en poudre.

Caractéristiques organoleptiques

Odeur : fraîche et caractéristique de l'oignon frais, sans odeur étrangère
Goût : caractéristique de l'oignon
Texture/consistance : poudre
Couleur : blanc ivoire à crème

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	: 10	100
Salmonelles	: négatif dans 25 g	négatif dans 25 g

Valeurs physico-chimiques

Humidité : 12% max
Matière étrangère végétale : 1% max

OGM : exempt d'OGM (selon les règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003)

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés (selon le règlement CE n°1169/2011)

Nanomatériau : exempt de nanomatériau (selon le règlement CE n°1169/2011)

Corps étrangers

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

Allergènes: Contient des sulfites naturellement présents (sans ajout) (*Présence sur le site de céleri, moutarde, pistaches, sésame, gluten*)

Allergènes et Contaminations croisées :

Les contaminations croisées avec des allergènes pendant le stockage ou la transformation dans notre entreprise peuvent être exclus. Mais les produits d'origine botanique peuvent involontairement contenir des traces d'allergènes, par contaminations croisées. Ces contaminations peuvent être supérieures aux limites LOD (Limites de détection). Notre déclaration est basée sur notre évaluation des risques. La non-déclaration ne signifie pas absence d'allergènes. Nous nous référons à la déclaration de position de l'ESA (<https://www.esa-spices.org/index-esa.html/publications-esa>) . Nos analyses et fiches techniques ne dispensent pas les clients d'effectuer leurs propres analyses de marchandises entrantes.

Valeurs nutritionnelles (en g) pour 100 g

Energie (Kcal)	341
Energie (KJ)	1427
Lipides	1,04
Dont Acides gras saturés	0,22
Glucides	63,92
Dont sucres	6,63
Protéines	10,41
Fibres	15,2
Sodium en mg	4,05

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 : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil et de toute chaleur excessive, exempt d'odeurs désagréables, sans entrées d'insectes et de vermines, correctement ventilé en période sèche

DDM : 24 mois à partir de la date de production

Tracabilité

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. Les renseignements fournis ici sont basés sur les connaissances et les expériences actuelles au moment de la rédaction de cette fiche. Le produit est en conformité avec toutes les réglementations Européennes en vigueur.