

	FICHE TECHNIQUE		Code article :	
	AIL EN CUBES 250 g Téléchargement : 03/10/19		M0104303 / M0104309	
			Ean 13 uvc	3661346000504
			EAN 14 colis	13661346000501
Date de création :		01/07/2007	Date de mise à jour :	11/12/2015

PRODUIT

Nom latin :
Dénomination :
Composition :

Allium sativum L.
AIL EN CUBES 250 g
Ingrédients : 100% ail

Origine Chine

Additifs : néant

Valeurs nutritionnelles pour 100 g.

valeurs énergétiques		Matières grasses(g)	Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Fibres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
96,1 kcal	402,1 kj	0,50	0,10	14,90	1,30	1,80	7,10	0,033

DESCRIPTION

Le produit est sain, loyal, marchand, surgelé par un procédé IQF. La fabrication a lieu dans les installations prévues à cet effet, respectant les bonnes pratiques de fabrication liées à ce produit. Des contrôles sont effectués en cours de fabrication et sur le produit fini lors du conditionnement.

Traitement :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CARACTERISTIQUES	CRITERES ATTENDUS			
Matière sèche	33 à 40 %			
Pesticides	conforme règlement CE 396/2005 et modifications			
Métaux lourds	conforme au Règl. CE no 1881/2006 et modifications			
OGM	absence selon les règlements CE 1829/2003, 1830/2003 et modifications			
Allergènes	Absence selon le règlement 1169/2011 et ses modifications			
Radioactivité	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur			
Granulométrie	80% de Cubes de 4 à 6 mm			
Conservation	Avant ouverture	< -18°C	Après ouverture	Jusqu'à la DLUO à -18°C dans un emballage clos
DLUO	+36 mois			

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (en UFC/g)

Selon règlement CE 1441/2007 Les résultats des analyses supplémentaires sont communiqués sur demande, selon le cahier des charges client.	GERMES / BACTERIES		NORMES
	Escherichia Coli		< 10
	Listéria monocytogenes		< 100
	Salmonelles		absence dans 25 g.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

CARACTERISTIQUES	CRITERES ATTENDUS	DEFAUTS LIMITES
Goût	Caractéristique de l'ail	absence de goût étrangers
Odeur	Caractéristique de l'ail	Absence d'odeur étrangère
Couleur	crème à jaune clair caractéristique	<5% de défauts de couleur
Aspect	produit de calibre homogène	<5% de défaut d'aspect (tachées, noirci,oxydée,....)
Corps étrangers	absence	néant
Matières végétales étrangères ou Matières minérales étrangères	absence	< 0,1 % en poids issus de la plante sans risque pour le consommateur

CONDITIONNEMENT

Dimensions Emballage :	Emballage	Type	Dimension (mm) L x l x h	Poids à vide
	Primaire	Sachet Polyéthylène	197x190x20	8
	Secondaire	Carton	398 x 198 x 102	185
Poids net unitaire : 250 g Poids brut uvc : 258g Poids brut colis : 2249 g				
Palette :	Type Europe, en bois, 80 x 120 cm		8 UVC 12 cartons par couche 18 couches par palette 216 cartons au total 432,0	Kg : poids net total Poids brut : 505,78 Kg
Hauteur palette :	199 cm		432,0	

ETIQUETAGE

Conforme à la législation française en vigueur,