	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev B Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 06/02/2012

Mise à jour / Update : 10/07/2013

Désignation: OIGNON ROSE LANIERE - RED ONION SLICED

Description : Bulbes d'oignons (*Allium cepa* L.), tranchés et déshydratés.

Origine(s) : Inde / India

**DLUO (An) /
BB (Years) :** 2

Flaveur / Flavor : Caractéristique de l'oignon frais cuit après réhydratation.

**Couleur /
Color :** Fuschia et blanc

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

**Utilisation prévue
: Intended use** Dans toute la cuisine.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.


OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée.

**Allergènes / Allergens :
(directive 2000/13/CE)** Ce produit contient naturellement des composés sulfurés pouvant être assimilés à des sulfites. Conditionné dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde, céleri, gluten

**Conditions de stockage :
/ storage conditions** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	200	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	10%		Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	5,0%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	0,5		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	0,5%

Salmonella / 25g : Absence / none

<p>CEPASCO</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION</p>	<p>Rev B Réf : EN Q 4.1</p>
<p>Date de création: 03/05/2010</p>		<p>Date d'application: 06/02/2012</p>

Mise à jour / Update : **10/07/2013**