

 <b>CEPASCO</b> <i>la centrale des épices</i>	<b>FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>Rev C</b> <b>Réf : EN Q 4.1</b>
	Date de création: 03/05/2010	<b>Date d'application:</b> <b>03/03/2014</b>

**Mise à jour / Update :** 14/04/2020

NF V26-001 déc 93

**Dénomination:** OIGNON DESHYDRATE LANIERE - ONION SLICED

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

**Description :** Bulbes d'oignons (Allium cepa L.), tranchés et déshydratés / Onion bulbs (Allium cepa L.), cut and dehydrated

**Origine(s) :** Egypte / Egypt

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

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique de l'oignon frais cuit après réhydratation / Typical of fresh cooked onion after rehydration.

**Couleur /** Beige- jaunâtre / Yellowish beige.  
**Color :**

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

**Utilisation prévue / Intended use** Dans toute la cuisine. 1Kg de produit est équivalent à 6 kg d'oignons épluchés / In all dishes. 1 Kg of powder is equal to 8 kg of peeled onions.

**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 / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

**Allergènes / Allergens :** Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. / Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, 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.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	<b>250</b>	<b>Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :</b>		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>9%</b>		Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	<b>5,0%</b>
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	<b>0,5</b>		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	<b>0,5%</b>
Granulométrie / Size:	<b>2 à 12 mm</b>			

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.