

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

Dénomination: OIGNON GRILLE - ONION SLICED GRILLED

Description : Bulbes d'oignons (Allium cepa L.), tranchés, déshydratés puis grillés / Onion bulbs (Allium cepa L.), cut and dehydrated then roasted.

Origine(s) : Inde- France / India -France

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

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

**Couleur /
Color :** Jaune doré / Golden yellow

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. 1Kg de produit est équivalent à 8 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)	250	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	9%		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%
Granulométrie / Size:	2 à 12 mm			

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.