

 CEPASCO <i>la centrale des épices</i>	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

NF ISO 5560 nov 97

Dénomination: AIL LAMELLE - GARLIC FLAKES

Description : Gousses d'ail saines (*Allium sativum* L.) coupées en lamelles ET déshydratées / Product obtained from garlic (*Allium sativum* L.) sliced and dehydrated

Origine(s) : Chine / China

DLUO (An) / 1,5

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : caractéristique de l'ail blanchi / typical of garlic

Couleur / Blanc à jaunâtre / cream white to pale yellow

Color :

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

Utilisation prévue / Intended use Cuisine méditerranéenne / Mediterranean cooking

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. / Actually, there is no known GMO spice or herb for

Allergènes / Allergens : Ce produit contient naturellement des sulfites. Conditionnement sachets / pots traces de : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - This product naturally contains sulphites. Packaging sachets / jars 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 6 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO/ Consume in 6 months after opening and before the best-before-date

		330	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Masse volumique / Bulk density (g/l)				
Humidité / Moisture % (m/m), max :		9%	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	5,5%
			Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	0,5%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :		0,5		
Granulométrie / Size:		> 4 mm		
			Teneur en composés sulfurés organiques volatils, %(m/m) sur sec, min.	0,30%
			Extrait soluble à l'eau froide, % (m/m) sur sec	70 - 90

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.