

	réfinfo : G7920316 Code produit : G7920302 Indice 9 réf. R&D : 233A103	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour PULPE D'AIL</i>	Créée le : 19.08.99 Révisée le : 23/07/2025 (15) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'obtention à froid d'une pulpe d'ail.
 Ce produit ayant l'avantage de se réhydrater instantanément, la quantité de pulpe d'ail strictement nécessaire peut être préparée rapidement. Cette préparation peut être cuite, congelée et est micro-ondable

LISTE D'INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement UE 1169/2011)

Ail (74,82%), sel, huile de palme, antiagglomérant : carbonate de magnésium, conservateur : acide sorbique, arômes naturels.

DOSAGE

1 kg de préparation pour 2,8 litres d'eau froide.

MODE D'EMPLOI

Remplir en totalité le shaker d'eau froide. Refermer soigneusement le couvercle. Agiter jusqu'à complète dilution du produit. Votre pulpe d'ail est prête à l'emploi !

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini (reconstitué avec 73,68ml d'eau)
Energie (kJ)	1188	313
Energie (kcal)	282	74
Matières grasses en g	3,9	1,0
Dont acides gras saturés en g	1,7	0,5
Glucides en g	42	11
Dont sucres en g	3,1	0,8
Fibres en g	9,2	2,4
Protéines en g	15	3,9
Sel (Na x 2,5) en g	20,8	5,5

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	500 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	100 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylo pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		Non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
 DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : Boîte de 500 g.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

Nos sites de production sont certifiés FSSC 22000 V6

EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Mélanie KONN Cheffe de projets R&D	Elodie FRANCOIS Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité