

	Refinfo : G79049021	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 192L2201 Code vrac : G7904902	<b>CONDIMENT AIL NOIR EN PATE</b>	Créée le : 05.09.2025 Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 05/09/25

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Condiment alimentaire en pâte à base d'ail noir.

**LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n°1169/2011)**

Eau, sucre, ail noir (10%), vinaigre d'alcool, jus concentré d'ail, sel, ail, fibre d'agrumes, extrait de levure, jus concentré de citron.

**MODE DE PREPARATION**

Dosage indicatif : Selon l'usage et le résultat souhaité.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie : (kJ):	542
Energie : (kcal):	128
Matières grasses en g	0,6
Dont acides gras saturés en g	<0,1
Glucides en g	25
Dont sucres en g	21
Fibres en g	1,1
Protéines en g	4,3
Sel (Nax2.5) en g	8,80

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

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Flore aérobie mésophile totale	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	absence /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local frais, sec, sain et à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement : boîte de 500g.

**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'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
Anna CARDINAUD Stagiaire R&D	Thibaut FAUVET Chef de projet R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité