

	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 PULPE - GARLIC PULP

Ingrédients / Ingredients list

ail, sel (8%), anhydride sulfureux / Garlic, salt (8%), sulphurous anhydride

Description : Pulpe d'ail à 8% de sel / Garlic pulp with 8% of salt

Origine(s) : France / France

DLUO (An) / 1

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : caractéristique / typical

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.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

OGM / GMO :

Allergènes / Allergens : Ce produit contient des sulfites / This product contains sulphites.

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 conserver entre 0 et 4°C après ouverture. A consommer dans le mois après ouverture et avant la fin de la DLUO. Consume in month after opening between 0°C and 4°C and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)

Humidité / Moisture % (m/m), max :

.....

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.