



FICHE TECHNIQUE

Dénomination Commerciale

6157 - OIGNONS FRITS À L'HUILE D'OLIVE POCHE 1KG DIAMIR

Fournisseur

NUDISCO, S.L.U.

Registre Sanitaire

40.18204/V

DOCUMENTATION DU DÉPARTEMENT QUALITÉ

Description du Produit

Conserve végétale, prête à la consommation

Ingrédients

<u>Ingrédient</u>	<u>Origine</u>	<u>Proportion</u>
Oignon	—	96.34
Huile d'olive	—	3
Sel	—	
Correcteur acidité (E-330)	—	

Format et Présentation

<u>Poids Brut</u>	1.018,00	GM	<u>Poids égoutté</u>	1.000,00	GM
<u>Poids Net</u>	1.000,00	GM	<u>Calibre</u>		
<u>Format</u>			<u>EAN 13</u>	8435678761571	



FICHE TECHNIQUE

Durée de Vie

18 mois

Composition nutritionnelle

Caractéristiques Nutritionnelles

Pour 100 g. de produit

Valeur énergétique	202 KJ
Valeur Énergétique	48 KCAL
Graisses	2,5 G
-Dont Saturées	0,3 G
Hydrates de Carbone	5 G
-Dont sucres	4,4 G
Protéines	0,8 G
Sel	0,59 G

Ces valeurs peuvent varier, selon les modifications de la nature du produit.

Données Analytiques

Caractéristiques Microbiologiques

Détermination

Tolérance

Incubation 37°C pendant 7 jours
Clostridium Botulinum
Incubation à 55°C pendant 7 jours
Aérobies Mésophiles
Salmonelle
Aérobie thermophile
Lactobacillus
Listeria monocytogenes

No de produit alteration
Absence
No de produit alteration
< 10 ucf/g
Absence in 25g
< 10 ucf/g
< 10 ucf/g
Absence in 25g

Caractéristiques Physico-Chimiques et Polluants

Détermination

Tolérance

°Brix
Humidité
pH

6-12
82.00 - 92.00
4.20-4.50



FICHE TECHNIQUE

Allergènes et Intolérances



FICHE TECHNIQUE

Autres Spécifications

Texture: Élastique

Saveur et arôme: Caractéristique

Il n'a pas été traité par rayonnement ionisant

Couleur jaune uniforme plus ou moins intense

Les emballages utilisés respectent la législation des matières en contact avec les aliments, conformément au Règlement CE 1935/2004.

Les substances utilisées pour la réalisation des emballages en plastique contenant nos produits apparaissent dans les listes des produits acceptés de la législation sur les matières plastiques en contact avec les aliments, Règlement CE 10/2011.

Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

Ogm éventuels

Le produit contient des variétés qui peuvent être modifiées génétiquement.

☒ NO

☐ Oui. Le produit contient des ingrédients pouvant être des OGM (par exemple, maïs, soja, coton, colza, tomate).

A préciser:

Mode de Conservation et d'Utilisation

À conserver et à transporter à température ambiante entre 0 °C et 40 °C, dans un endroit propre et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 7 jours.

Élaboré par Département qualité
Date de modificat 02/06/2026
Ref. Nud. 6157-40000435-ESP