

# LES INTENSES AIL PERSIL

## Code : A457010

### DESCRIPTION

Assaisonnement de couleur verte avec marquants d'herbes  
Notes aromatiques dominantes : ail et persil

### LISTE D'INGREDIENTS

Huiles végétales (huile de colza, huile de colza totalement hydrogénée); sel ; épice et plantes aromatiques (ail (4%), poivre noir, cerfeuil, sarriette, persil (0.5%), basilic, aneth); légumes (ail (2.5%), épinard); arôme (protéines de SOJA hydrolysées, sel, huile de tournesol, arôme naturel) ; extraits d'épice (curcuma, ail (0,002%)).

Allergène(s) : SOJA

### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au Règlement 1169/2011/UE

### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Selon goût

### PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL ( / 100 g)

|                              |      | Pour 100 g |
|------------------------------|------|------------|
| Valeur énergétique :         | Kcal | 742        |
|                              | KJ   | 3054       |
| Matières Grasses (g)         |      | 78,0       |
| Dont acides gras saturés (g) |      | 8,5        |
| Glucides (g)                 |      | 6,6        |
| Dont sucres (g)              |      | 1,1        |
| Protides (g)                 |      | 2,3        |
| Sel (NaCl) (g)               |      | 9,4        |
| Fibres (g)                   |      | 1,8        |

### NORMES MICROBIOLOGIQUES

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Germes totaux 30 °C    | <= 100 000/g |
| Entérobactéries        | <= 100/g     |
| Escherichia coli       | <= 100/g     |
| Listeria monocytogenes | absence/25 g |
| Staphylococcus aureus  | <= 1000/g    |
| Levures et moisissures | <= 10 000/g  |

### DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois A conserver entre 10 et 25 °C

Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé. Plusieurs semaines après ouverture à +4 °C en respectant les règles d'hygiène et de stockage

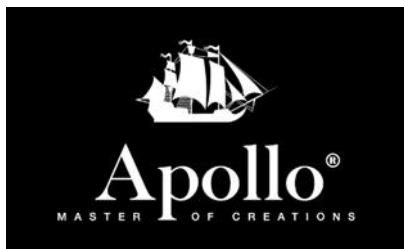
### CONDITIONNEMENT

En squeeze de 950 ml, 6 squeezees par carton.

### BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)  
1-3 Avenue des Grands Champs  
95500 LE THILLAY  
Tél : 01.34.38.87.85 Fax : 01.34.38.87.81

Mise à jour le : 28/03/2024  
Page 1 sur 2



# LES INTENSES AIL PERSIL

## Code : A457010

### ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

|  |                 |   |
|--|-----------------|---|
| Arachides et produits dérivés                    | absence         |   |
| Fruits à coques et produits dérivés              | absence         |   |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | absence         |   |
| Crustacés et produits dérivés                    | absence         |   |
| Mollusques et produits dérivés                   | absence         |   |
| Poissons et produits dérivés                     | absence         |   |
| Oeufs et produits dérivés                        | absence         |   |
| Lait et produits dérivés (y compris lactose)     | absence         |   |
| Soja et produits dérivés                         | <b>Présence</b> | arôme (protéines de SOJA hydrolysées, sel, huile de tournesol, arôme naturel) |
| Lupin et produits dérivés                        | absence         |   |
| Graines de sésame et produits dérivés            | absence         |   |
| Moutarde et produits dérivés                     | absence         |   |
| Céleri et produits dérivés                       | absence         |   |
| Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg   | absence         |   |

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour l'allergène suivant : lupin.

### Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

### Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

### Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

### Remarque

*L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question*