



FICHE TECHNIQUE

Ail noir entier – Bulbes fermentés en gros

Nom latin : *Allium sativum* L.

Identification produit

Dénomination	Ail noir entier – bulbes fermentés entiers prêts à consommer
Ingrédients	Ail frais (<i>Allium sativum</i> L.), fermenté, sans additifs ni conservateurs
Origine	Espagne (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0703 20 00)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais, sec, à l'abri de la lumière
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, sésame, fruits à coque
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale
pH	< 4,4
Cendres totales	< 2 %
Sulfites	< 10 ppm
Aflatoxine B1	≤ 5 ppb
Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)	≤ 10 ppb

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Nutriment	Valeur
Énergie	911 kJ / 218 kcal
Matières grasses	0 g
- dont saturées	0 g
Glucides	45 g
- dont sucres	30 g
Protéines	9,5 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Sel	0,025 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Bulbes entiers, texture fondante
Couleur	Noire
Odeur	Typique, proche de la prune
Goût	Doux, légèrement sucré, sans amertume
Texture	Crémeuse, onctueuse

Utilisation prévue

Usage
Consommation directe ou utilisation culinaire (vinaigrettes, sauces, purées, plats mijotés) – destiné à la population générale

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Réception → Fermentation → Stockage → Conditionnement → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit non irradié
Sans OGM
Sans additif ni conservateur
Sans allergène
Conforme au Codex Alimentarius – CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 10 mois suivant fabrication dans les conditions recommandées

Réglementation applicable

Référence
Règlement (CE) 2073/2005 – Critères microbiologiques
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com