



FICHE TECHNIQUE

Ail semoule en gros

Nom latin : *Allium sativum L.*

Identification produit

Dénomination	Ail semoule – gousses déshydratées et granulées
Ingrédients	Ail déshydraté (<i>Allium sativum L.</i>)
Origine	Chine (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	0712900500 (à confirmer)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	À conserver dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles
Allergènes présents	Sulfites naturels
Traces possibles	Graines de sésame, moutarde, céleri, gluten
OGM	Aucun OGM identifié à ce jour dans cette catégorie de produit
Ionisation / Irradiation	Produit non ionisé, conforme à la directive 1999/2/CE
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Salmonella	-	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	$\leq 8 \%$
Masse volumique	$\approx 575 \text{ g/L}$
Cendres totales	$\leq 5 \%$
Cendres insolubles dans l'acide	$\leq 0,5 \%$

Matières étrangères	≤ 0,5 %
Teneur en composés sulfurés volatils	≥ 0,3 %
Extrait soluble à l'eau froide	70 à 90 %
Granulométrie	16/26 mesh : 95 % entre 0,7 et 1,2 mm

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Granulé, homogène
Couleur	Blanc à jaunâtre
Odeur / Goût	Typique de l'ail blanchi, sans odeur étrangère

Utilisation prévue

Usage
Cuisine méditerranéenne, plats cuisinés, sauces, assaisonnements secs

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Raison sociale et coordonnées fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Origine

Traçabilité et process

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

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit prêt à l'emploi, ne favorise pas le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>

Conforme au plan de contrôle interne – contaminants réglementés
Produit non irradié
Ne provient pas d'OGM
À consommer dans les 6 mois après ouverture et avant la DLUO

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 relatif aux contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 sur l'information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides
NF ISO 5560 – Novembre 1997

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