



FICHE TECHNIQUE

Sel à l'ail noir en gros – cristaux aromatisés

Nom latin : *Allium sativum* L. / Sodium chloratum

Identification produit

Dénomination	Sel à l'ail noir – cristaux aromatisés
Ingrédients	Sel marin (65 %), ail noir (35 %)
Origine	Espagne (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus ; également disponible en seau de 20 kg
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (24 mois à compter de la date de fabrication)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	À conserver dans un endroit frais et sec, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 396/2005
Mycotoxines / PAK	Conforme au règlement (UE) 2023/915
Métaux lourds	As < 0,5 mg/kg ; Cd < 0,05 mg/kg ; Hg < 0,10 mg/kg ; Pb < 0,10 mg/kg
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
E. coli	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g pendant toute la durée de vie

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
pH	≤ 4
Activité de l'eau	≤ 0,8
Aspect	Granulés
Couleur	Mélange de cristaux blancs et noirs (gris)
Odeur	Caractéristique de l'ail noir
Saveur	Salée franche, légèrement sucrée, sans goût étranger

Processus de fabrication

Étapes
Réception → Stockage → Envasage → Stockage → Expédition

Utilisation prévue

Usage
Consommation directe ou utilisation comme ingrédient dans des préparations alimentaires – destiné au consommateur final

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients
Origine
Poids net
Date de durabilité minimale
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Recommandation de stockage

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans parasites, micro-organismes indésirables, pesticides ou substances toxiques ou étrangères

Produit non irradié
Produit sans OGM
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 24 mois suivant fabrication si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
Real Decreto 1424/1983 – Législation technique sanitaire espagnole

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