

	SPÉCIFICATION PRODUIT	Date : 13/06/2023
	POUDRE D'AIL WAL 1KG	Page 1 de 3 Référence : 8827

Nom du produit

POUDRE D'AIL WAL 1KG

Description du produit

Des gousses moulues de l'*Allium stivum* L.

Composition

Ail en poudre

Recommandation de déclaration selon réglementation (UE) N° 1169/2011

Ingrédients: plante aromatique

Dose d'emploi

	de	à	par
selon besoin		0,00 g	0 g
		0,00 g	0 g

	Unité	env.	min.	max.
Cendres	%			6,0
Cendres insolubles dans % l'acide				0,5

Perte lors du séchage % 6,5 0,00 g 0 g

Caractéristiques physico-chimiques

N° d'article	8053	Page	2/4
--------------	------	------	-----

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	1512
	kcal	357
Graisses	g	0,3
- Acides gras saturés	g	0,1
Glucides	g	70,3
- Sucres	g	21,0
Fibres alimentaires	g	4,7
Protéines	g	15,8
Sel (Sodium*2,5)	g	0,10

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Escherichia coli	germes/g	1 000	10 000	
Moisissures	germes/g	100 000		
Presumptive Bacillus	germes/g	1 000	10 000	cereus
Clostridium perfringens	germes/g	1 000	10 000	
Salmonelles	germes/25 g			neg.

Le produit correspond aux valeurs indicatives et d'avertissement pour épices de la société allemande pour microbiologie de 2018.

Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011

	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☒
Oeufs et produits à base d'oeufs	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☒
Soja et produits à base de soja	☐	☒
Lait et produits à base de lait	☐	☒
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	☐	☒
Céleri et produits à base de céleri	☐	☒
Moutarde et produits à base de moutarde	☐	☒
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☒
Anhydrides sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l)	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques	☐	☒

Les informations d'allergènes correspondent exclusivement à notre recette et à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont basées sur les informations actuelles de nos fournisseurs de matières premières. Nous avons mis en place une politique d'allergènes et selon l'état actuel de nos connaissances nous analysons les matières premières sur des allergènes non déclarés, mais éventuellement contenus. Pour plus d'information voir la politique d'allergènes de VAN HEES.

N° d'article	8053	Page	3/4
--------------	------	------	-----

Autres substances allergènes et ingrédients

Oui	Non
-----	-----

Huile de soja	☐	☒
Lécithine de soja	☐	☒
Viande de boeuf	☐	☒
Dérivés de bovins	☐	☒
Viande de porc	☐	☒
Dérivés de porc	☐	☒
Volaille	☐	☒
Dérivés de volaille	☐	☒
Maïs	☐	☒
Cacao	☐	☒
Légumineuses	☐	☒
Coriandre	☐	☒
Ombellifères	☐	☒
Cannelle	☐	☒
Vanilline	☐	☒
Carotte	☐	☒
Saccharose	☐	☒
Fructose	☐	☒
Levure	☐	☒
Glutamate ajouté	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Acide benzoïque (E210-E213)	☐	☒
Acide sorbique (E200-E203)	☐	☒
Parabène (E214-E219)	☐	☒
Colorants azoïques	☐	☒
Azorubine (E122)	☐	☒
Amarante (E123)	☐	☒
Tartrazine (E102)	☐	☒
Jaune orangé S (E110)	☐	☒
Rouge cochenille A (E124)	☐	☒
	☐	☒

Durabilité et stockage

DLUO minimale après 12 mois aux conditions de stockage recommandées production:
 Stockage recommandé: Maintenir à température ambiante (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder é

Données sensorielles

Couleur: jaunâtre, blanc
 Odeur: âcre, typique
 Goût: âcre, typique

Le produit correspond à la législation allemande et européenne ainsi qu'aux règlements en vigueur.

Le produit ne contient pas des ingrédients génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et n'est pas soumis au règlement (CE) N° 1830/2003.

Concernants les résidus de pesticides et contaminants, les exigences des règlements (CE) N° 396/2005 et (CE) N° 1881/2006 sont respectés.

Une irradiation avec des rayons ionisants pour limiter les germes ne sera pas effectuée.

Notre emballage correspond aux exigences du règlement (CE) N° 1935/2004 et du règlement (CE) N° 10/2011.