



# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## AIL GRANULAT France BIO



Composition	Ail *Issus de l'agriculture biologique  Origine : France ; Transformé en France.  Produit biologique, absence de traitement SO <sup>2</sup> .																		
Allergènes	Traces possibles : fruits à coque, gluten, céleri & sésame.																		
Utilisation	Il convient très bien pour les salades, les viandes, les poissons, les légumes, ou encore les sauces comme l'aïoli.																		
Caractéristiques organoleptiques	Aspect, couleur : Blanc cassé à jaune clair. Odeur: caractéristique de l'ail.																		
Caractéristiques physico-chimiques	Taux d'humidité max. = 8% Granulométrie : granulés de 1-5mm environ																		
Caractéristiques microbiologiques	<table><thead><tr><th></th><th>Norme : nbr de germes max</th></tr></thead><tbody><tr><td>Micro-aérobie à 30°C</td><td>5.10<sup>6</sup> / g</td></tr><tr><td>Entérobactéries</td><td>10<sup>4</sup> / g</td></tr><tr><td>Moisissures / Levures</td><td>10<sup>4</sup> / g</td></tr><tr><td><i>E. coli</i></td><td>10 / g</td></tr><tr><td>Salmonelles</td><td>Abs / 25 g</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>100 / g</td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>10<sup>3</sup> / g</td></tr><tr><td>ASR (<i>Clostridium P.</i>)</td><td>10 / g</td></tr></tbody></table>		Norme : nbr de germes max	Micro-aérobie à 30°C	5.10 <sup>6</sup> / g	Entérobactéries	10 <sup>4</sup> / g	Moisissures / Levures	10 <sup>4</sup> / g	<i>E. coli</i>	10 / g	Salmonelles	Abs / 25 g	<i>Staphylococcus aureus</i>	100 / g	<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>3</sup> / g	ASR ( <i>Clostridium P.</i> )	10 / g
	Norme : nbr de germes max																		
Micro-aérobie à 30°C	5.10 <sup>6</sup> / g																		
Entérobactéries	10 <sup>4</sup> / g																		
Moisissures / Levures	10 <sup>4</sup> / g																		
<i>E. coli</i>	10 / g																		
Salmonelles	Abs / 25 g																		
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 / g																		
<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>3</sup> / g																		
ASR ( <i>Clostridium P.</i> )	10 / g																		
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g)	<table><tbody><tr><td>Energie :</td><td>1 385 kj / 331 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses :</td><td>0,7g</td></tr><tr><td>Dont acides gras saturés :</td><td>0,2 g</td></tr><tr><td>Glucides :</td><td>73 g</td></tr><tr><td>Dont sucres :</td><td>2.4 g</td></tr><tr><td>Fibres alimentaires :</td><td>9 g</td></tr><tr><td>Protéines :</td><td>17 g</td></tr><tr><td>Sel :</td><td>0,0 g</td></tr></tbody></table>	Energie :	1 385 kj / 331 kcal	Matières grasses :	0,7g	Dont acides gras saturés :	0,2 g	Glucides :	73 g	Dont sucres :	2.4 g	Fibres alimentaires :	9 g	Protéines :	17 g	Sel :	0,0 g		
Energie :	1 385 kj / 331 kcal																		
Matières grasses :	0,7g																		
Dont acides gras saturés :	0,2 g																		
Glucides :	73 g																		
Dont sucres :	2.4 g																		
Fibres alimentaires :	9 g																		
Protéines :	17 g																		
Sel :	0,0 g																		
Conservation	<u>DDM</u> : 1 an, dans les conditions recommandées <u>Conditions de stockage optimales</u> : A entreposer dans leurs emballages d'origine fermés, dans des locaux A conserver au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur (<25° C).																		
Conditionnement	Sac de 500 g : EP025 Sac de 250 g : EP058																		

FR-BIO-10  
AGRICULTURE FRANCE

