



# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## OIGNONS LANIERE BIO



Composition	Oignon  *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	Ajouter 5g d'oignon dans 250 ml d'eau chaude, puis agiter pendant 7 min.	
Caractéristiques organoleptiques	Aspect: Morceaux d'oignon type lanières Couleur: jaune clair à jaune plus soutenu Odeur: Caractéristique de l'oignon frais cuit sans odeur étrangère Flaveur : Caractéristique de l'oignon frais cuit sans goût étranger.	
Caractéristiques physico-chimiques	Humidité 6 % Cendres totales 5 % Cendres insolubles HCL 0,5 % Impuretés de l'oignon (morceaux bruns, feuilles, racines) 2 % Aw 0,5 Corps étrangers Absence Granulométrie 2 à 12 mm environ Taux de réhydratation 1g / 4ml (x5)	
Caractéristiques microbiologiques	E.coli < 1 x10 <sup>3</sup> ufc/g Staphylococcus aureus < 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g Bacillus cereus < 1 x10 <sup>4</sup> ufc/ Clostridium sulfite réducteur < 1 x10 <sup>4</sup> ufc/g Moisissures, levures < 1 x10 <sup>5</sup> ufc/g Salmonelle Absence dans 25g	
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g)	FMAR 30°C 100 000/g Entérobactéries 200/g E. Coli 10/g Levures & Moisissures 1500/g Salmonelles Absence /25g Staphylococcus aureus Absence/g Listéria mono Absence/25g AnSR 46° C 100/g C.perfringens 10/g	
Conservation	<u>DDM</u> : 2 ans, dans les conditions recommandées <u>Conditions de stockage optimales</u> : <table border="1"><tr><td>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 (&lt;25° C).</td></tr></table>	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).
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 : EP030 Sac de 250 g : EP056	

FR-BIO-10  
AGRICULTURE FRANCE

