



Version Fiche technique MAJ 16/02/2024 (P24012022)

AIL EN GRANULÉS 1-2 MM BIOLOGIQUE

Description :	Ail en granulés issus de l'agriculture biologique		
Nom latin ou nom INCI :	<i>Allium sativum</i>		
CAS :	/		
EINECS :	/		
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	Oui	
	Compatible au régime vegan	Oui	
	Compatible à l'alimentation Casher	Oui	
	Compatible à l'alimentation Halal	Non	
	Autres :	/	
Code article :	70115 : 20 kg	70115 : 25 kg	70112 : 5 kg 70110 : 1 kg 70100 : 500 g
Emballage :	70115 : Carton + sachet plat LDPE Sac PA/PE		
Code douanier :	07129090		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10		
Ingrédients :	Ail* * ingrédients issus de l'Agriculture Biologique		
Origine :	Matière première : Egypte Transformation : Allemagne		
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1481 kJ 353 kcal	
	Matières grasses	0 g	
	dont acides gras saturés	0 g	
	Glucides	68 g	
	Dont sucres	21 g	
	Fibres	5 g	
	Protéines	17 g	
Sel	0 g		
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : beige clair à brunâtre Goût / odeur : caractéristique Texture : granulés		
Caractéristiques physico-chimiques :	Tamissage	Oui	
	Présence d'un aimant permanent	Oui	
	Puissance de l'aimant	>8000 Gauss	
	Détecteur de métaux	Oui	
	Métaux ferreux	1.0 mm	
	Métaux non ferreux	1.2 mm	
	Inox	1.5 mm	
	Humidité	<8.0%	
	Taux de cendres	<6.0%	
	Taux de cendres insolubles dans l'acide	<0.5%	
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 10 000 000 UFC/g	
	Levures	< 500 000 UFC/g	
	Moisissures	< 500 000 UFC/g	
	Bacillus cereus	< 10 000 UFC/g	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 16/02/2024 (P24012022)

	Staphylococcus aureus	< 1 000 UFC/g
	Clostridium sulfite réducteur	< 10 000 UFC/g
	E coli	< 10 000 UFC/g
	Salmonelle	Absence dans 25 g
Utilisation :	Aucune donnée	
Conservation :	Stocker à température ambiante et à l'abri de la lumière directe du soleil (<65% d'humidité)	
DDM :	36 mois	
Données logistiques :	Aucune donnée	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006.	
Autres :	/	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.		

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON (contient naturellement détectable < 100 ppm)	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

