

	CIBOULETTE	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 18/05/2020	Ref : CLI-0526502-P

Désignation: Ciboulette surgelée IQF, *Allium schoenoprasum* L.

Origine(s) : U.E. ou Chine

Description: La ciboulette est préparée à partir de matière première saine et dépourvue de dommages dus aux insectes ou autres. La ciboulette est lavée plusieurs fois après récolte, coupée puis surgelée.



Caracteristiques physiques et organolpetiques :

Aspect : Typique du produit, vert.
Odeur : Typique du produit, pas d'odeur anormale.
Saveur : Typique du produit, pas de saveur anormale.
Texture : Ferme.

Ingrédient(s) : Ciboulette 100%
Dimension : Coupe 3mm ± 1mm

Défauts et tolérances :

Coupe (> 4 mm) :	Max. 10%	Pièces tachées :	Max. 7 pièces/100g
Matière étrangère :	Absence	Matière végétale étrangère :	Absence

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes*	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g	≤ 10	Sécurité
Salmonella*	ISO 6579	absence /25g		
Flore totale mésophile (30°C) *	ISO 4833-1	≤ 1 000 000	≤ 10 000 000	Hygiène
Escherichia coli*	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 100	
Staphylococcus aureus*	ISO 6888-2	≤ 100	≤ 100	

*Critères recommandés par la FCD, 5.5– révision du 15/11/2019, en conformité avec la Rég. CE 2073/2005 et ses modifications.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Energie kJ	Energie kcal	Matières Grasses	dont AG saturés	Glucides	dont sucres	Fibres aliment.	Protéines	Sel
g/100g	111	27	<0.5	<0.5	2.0	1.2	3.3	3.0	0.05
%AR/100g	1%	1%	< 1%	< 3%	1%	1%	-	6%	0.83%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Valeurs moyennes issues d'analyses.

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	CIBOULETTE	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 18/05/2020	Ref : CLI-0526502-P

Caractéristiques réglementaires :

<u>Phytosanitaires :</u>	En conformité avec la Rég. CE 396/2005 et ses modifications
<u>Métaux lourds :</u>	En conformité avec la Rég. CE 1881/2006 et ses modifications
<u>Eau de traitement :</u>	Produit lavé avec une eau en conformité avec la Rég. CE 98/83 et ses modifications ainsi que l'Arrêté National du 11 Janvier 2007 et ses modifications.
<u>O.G.M. :</u>	Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après la Rég. CE 1829/2003 et 1830/2003.
<u>Additifs :</u>	Produit sans additifs, en conformité avec la Rég. CE 1333/2008 et ses modifications.
<u>Auxiliaires technologiques :</u>	En conformité avec l'Arrêté National du 19 Octobre 2006 et ses modifications.
<u>Ionisation :</u>	Produit non traité par ionisation, en conformité avec la Rég. CE 1999/2 et ses modifications.

Allergènes (selon CE 1169/2011 – Annexe II) :

Présence possible de traces* (contamination croisée)				
Le produit contient	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et dérivés		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X
Arachides et produits à base d'arachides.		X		X
Soja et produits à base de soja		X		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X		X
Fruits à coque** et produits dérivés		X		X
Céleri et produits à base de céleri.		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations > 10 mg/kg exprimés en SO ₂ dans le produit fini)		X		X
Lupin et produits à base de lupin.		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X		X
* substance résiduelle > 1mg/kg dans le produit fini				
** amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)				

Conservation et conditionnements :

Conservation : Produit surgelé, à conserver à -18°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé

Température de transport : -18°C

D.D.M. : 30 mois

<u>Poids net :</u>	8x250g	5x1kg	1x10kg	Autres*
<u>EAN :</u>	3421112500092	3421118021478	3421118001739	
<u>Palettisation** :</u>	144 colis (16 couches)	72 colis (8 couches)	54 colis (6 couches)	
Tous nos emballages sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les législations Françaises et Européennes.				
*Des solutions de conditionnements optionnels peuvent être discutées.				
** Palette Europe (80x120cm)				