

Ail en poudre

Épice



Description du produit

Ail en poudre

Utilisation

Selon préférences personnelles

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs de 25 kg (net) ; sur palettes ; 24 mois après la date de fabrication ; scellés hermétiquement ou pliés et cousus ; à conserver fermé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Caractéristiques organoleptiques

Blanc jaunâtre, odeur prononcée d'ail

Origine

Chine



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | |
|---|--|
| Granulométrie | max. 0,18 mm |
| Aflatoxine B1 | max. 2 ppb |
| Total aflatoxines | max. 4 ppb |
| Sulfure d'allyle | 0,3 % |
| Cendres | max. 6 % |
| Humidité | max. 6,5 % |
| Extrait soluble dans l'eau froide (sur sec) | max. 90 % |
| Ochratoxine A | max. 15 ppb |
| Pesticides | Absence ou conforme au règlement (CE) n°396/2005 |
| Sable | max. 0,5 % |

MÉTAUX LOURDS

| | |
|---------|----------------|
| Cadmium | max. 0,05 ppm |
| Mercure | max. 0,015 ppm |
| Plomb | max. 0,1 ppm |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|---|-------------------|
| Comptage bactérien total | < 10 000 000 |
| Levures et moisissures | < 1 000 000 |
| E. Coli | < 10 000 |
| Salmonelles | Absence dans 25 g |
| Bacillus cereus | < 10 000 |
| Spoires de Clostridium sulfito-réducteurs | < 10 000 |
| Listeria monocytogenes | < 100 |
| Staphylococcus aureus | < 10 000 |

TRAÇABILITÉ

La traçabilité de tous les composants du produits est disponible à tout moment au moyen du numéro de lot attribué et de la référence.

MODIFICATION GÉNÉTIQUE

Nous n'avons pas connaissance d'informations indiquant que ce produit ou cet ingrédient soit génétiquement modifié et contienne des matières premières génétiquement modifiées. Ce produit n'est donc pas soumis au règlement (CE) n° 1829/2003 et ne fait pas l'objet de l'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

TRAITEMENT PAR IONISATION

Nous confirmons que les produits et les matières premières n'ont pas subi de traitement par ionisation. Nous refusons également ce procédé de la part de nos fournisseurs.

LIST OF ALLERGEN

| Allergen | According to recipe included | | In traces possible (cross-contamination) | |
|--|------------------------------|-----|--|-----|
| | no | yes | no | yes |
| Blé | x | | | x |
| Seigle | x | | x | |
| Orge | x | | x | |
| Avoine | x | | x | |
| Épeautre | x | | x | |
| Kamut (Blé de Khorasan) | x | | x | |
| Crustacés | x | | | x |
| Œuf | x | | | x |
| Poisson | x | | | x |
| Arachides | x | | | x |
| Soja | x | | | x |
| Lait | x | | | x |
| Amandes | x | | x | |
| Noisettes | x | | | x |
| Noix | x | | x | |
| Noix de cajou | x | | x | |
| Noix de pécan | x | | x | |
| Noix du Brésil | x | | x | |
| Pistaches | x | | | x |
| Noix de Macadamia / Noix du Queensland | x | | x | |
| Céleri | x | | | x |
| Moutarde | x | | | x |
| Graines de sésame | x | | | x |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l | x | | x | |
| Lupin | x | | x | |
| Mollusques | x | | x | |
| Lactose | x | | | x |
| Amidon | x | | x | |
| Cacao | x | | | x |
| Glutamate (E620 – E625) | x | | | x |
| Poulet | x | | x | |
| Coriandre | x | | | x |
| Maïs | x | | | x |
| Légumineuses | x | | | x |

| | | | | |
|----------|---|--|---|---|
| Bœuf | x | | x | |
| Porc | x | | x | |
| Carottes | x | | | x |

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
 Breisacher Straße 86
 79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
 Fax: +49 761 2085210
 E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022