PRODUIT : PULPE D'AIL 8% SEL

FOURNISSEUR :

SARL L'HERMITAIL
QUARTIER L'HERMITE
26270 LORIOL
Téléphone : 0475630049
Fax : 0475630625

CONDITIONNEMENT :

Le conditionnement est effectué en pots de 125 gr ou de 1 kg avec un couvercle inviolable ou des seaux de 5 kg, 15 kg avec des couvercles blancs inviolables sur palette filmée ou en fût alimentaire de 200 kg sur palette de 4 fûts.

STOCKAGE :

Chez le fournisseur, la durée de stockage est au maximum de 2 mois.
LA DLUO garantie du produit est de 1 an minimum.
Conditions de stockage avant ouverture : température ambiante, ne pas exposer aux fortes chaleurs.
Conditions de stockage après ouverture : bien refermer le couvercle après utilisation et conserver au froid à +4°C

SPECIFICATIONS :

Définition : Le produit est de l'ail frais en pulpe à 8% de sel (allium sativum)
L'ail est de provenance française.
Liste des ingrédients et additifs :

- ail épluché (91.97%)
- E 220 (30mg/100gr) **ANHYDRIDE SULFUREUX**
- Sel 8% (teneur en sel entre 7.5 et 8%)

Mode d'emploi : prête à l'emploi
Caractéristique physico-chimique :

- ANHYDRIDE SULFUREUX : 30 mg/100 gr
- PH : 3.9 à 4
- Sel : 8 %

Caractéristique microbiologiques :

- Micro-organismes à 30°C : < 50000 par gr
- E.Coli : absence dans 1 gr
- Levures et moisissures : < 5000 par gr
- Salmonella : absence dans 25 gr
- Listeria : absence

Caractéristiques organoleptiques :
Le produit présente les caractéristiques suivantes :

- couleur : blanche à jaune claire (couleur en fonction de la variété d'ail et de la saison)
- aspect : pulpe broyée régulièrement
- odeur : ail frais
- saveur : ail, absence de faux goûts

Avantages :

- produit prêt à l'emploi
- très digeste puisque sans fermentation

Contrôles effectués :

- poids
- détection de métaux
- analyses microbiologiques

Procédure de fabrication :
Les caïeux d'ail fraîchement récoltés sont :

- lavés
- ajout de sel 8%
- ajout de conservateur

Réglementation et Attestations :
Les additifs utilisés doivent répondre aux normes et règlements indiqués par la profession.

Je soussigné, MARTIN Christophe, gérant de la société L'HERMITAIL, 405 chemin de l'hermite 26270 Loriol-sur-Drôme, certifie que notre production de pulpe d'ail, n'est en aucun cas en rapport avec des OGM (organismes génétiquement modifiés).

De plus, les matières et le produit fini ne sont à aucun moment ionisés.

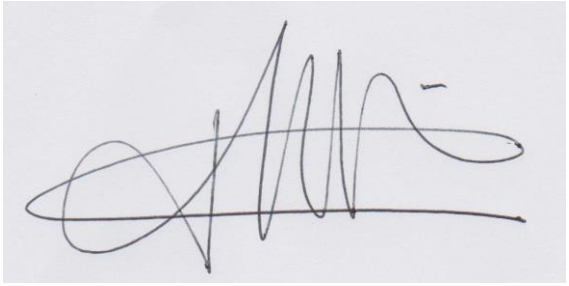
VALEURS NUTRITIONNELLES :
Protéines : 6% Glucides : 27,5% Matières grasses totales : 0,1% Fibres alimentaires : 0,9%
Humidité : 56% Sel total : 8% Sodium : 0,019%

VITAMINES : B1 : 2PPM ; vitamines C : 140PPM ; calcium : 380PPM ; fer :14PPM ; phosphore :1340PPM.

VALIDATION FOURNISSEUR :

NOM :
MARTIN CHRISTOPHE

CACHET ET SIGNATURE :



DATE :
LORIOL, le 04/07/2022

L'HERMITAIL
SARL au capital de 22867,35 €
405 chemin de l'hermite - 26270 Loriol
Tél 04 75 63 00 49 - Fax 04 75 63 06 25
RCS Romans 83B190
Siren 327 917 977 00016 - APE 10842