



**AUX DELICES DU PALAIS – INGREDIAL**

**ZA du Canal – 5 Rue du Sucre**

**67270 HOCHFELDEN**

## **Fiche Technique Produit**

### ***Désignation et description du produit***

Famille : Produits composés divers

Dénomination de l'article : Raifort doux d'Alsace – pot 200g

Désignation du produit : Le raifort *armoracia rusticana* est une plante herbacée de la famille des crucifères, riche en vitamine C, dont uniquement la racine est utilisée. La composition du raifort est influencée par les conditions d'environnement, d'ensoleillement, d'humidité et de sol. Pour cela, le raifort d'Alsace est particulièrement piquant et aromatique. Dans cette recette « Raifort d'Alsace doux », l'accent est mis sur l'arôme du raifort et non sur le piquant qui valorise sa saveur terroir. Prêt à servir

Liste des ingrédients et allergènes (dans l'ordre décroissant) : 32% racines de raifort, eau, huile de tournesol, fibres végétales (inuline, bambou, psyllium), vinaigre d'alcool, protéines de LAIT, sel, fructose, acidifiants : acétates de sodium, acide citrique ; conservateur : DISULFITE de sodium.

Origine : Ingrédient primaire : Racine de raifort origine France

Fabrication & conditionnement : France.

Recommandation de déclaration : Raifort doux (32% racines de raifort, eau, huile de tournesol, fibres végétales (inuline, bambou, psyllium), vinaigre d'alcool, protéines de LAIT, sel, fructose, acidifiants : acétates de sodium, acide citrique ; conservateur : DISULFITE de sodium)

### ***Conseils de dosage***

Dosage : Selon besoin

### ***Conditionnement***

Les matériaux d'emballage utilisés sont aptes au contact alimentaire, conformément à la législation en vigueur.

<b>Volume d'emballage</b>	Pot 200g
<b>Matériel</b>	Bocal verre & couvercle métal
<b>Fermeture</b>	Vissé

## Date de durabilité minimale – Conditions de stockage

DDM : 8 mois

Conditions de stockage : Avant ouverture, conserver à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière, éviter les chocs thermiques. Après ouverture, conserver au frais de +1 à +6°C. Peut être consommé une fois ouvert jusqu'à DDM.

## Caractéristique sensorielle

Couleur et texture	Pâte onctueuse blanc crémeux
Odeur	Aromatique
Goût	Légèrement piquant, goût de radis

## Caractéristiques Microbiologiques

Non concerné

## Caractéristiques physico-chimiques :

pH :	4,10 +/- 0,3
aW :	0,959 +/- 0,030
SO2 total :	< 150 mg/kg

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique (kcal/kJ)	289 kcal / 1190 kJ
Matières grasses	27,0 g
Dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	4,5 g
Dont sucres	0,1 g
Protéines	3,9 g
Fibres alimentaires	7,0 g
Sel	2,2 g

## Déclaration concernant les allergènes majeurs

Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X
Céleri et produit à base de céleri		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X

Allergènes	Présence	Absence
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Fruits à coque		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de sésame		X
Anhydres sulfureux et sulfites en concentration >10ppm	X	
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

### ***Autres informations et garanties***

#### Déclaration légale d'innocuité – Non ionisation

Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur relatives aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives européennes dans leur version en validité. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

#### Informations relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)

Au meilleur de nos connaissances, et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris leurs ingrédients, ne contiennent d'OGM, au sens de la directive européenne n°1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive européenne n°1830/2003.

#### Informations relatives aux contaminations croisées allergènes :

Pas de risque de contamination croisée

#### Nanoparticules

Absence selon le règlement européen n°2015/2283

#### Autres informations

La version de ce document correspond au stade actuel de notre savoir et de nos connaissances. Elle est produite à titre informatif et ne dispense pas l'utilisateur de procéder à ses propres vérifications. En cas de transformation du produit, l'utilisateur sera responsable de la conformité envers les législations en vigueur. Ce document a été produit électroniquement et est valable sans signature.