

FICHE TECHNIQUE



**AIL NOIR PELE EN GOUSSES**  
**Allium nigrum**



ORIGINE : Indonésie, Chine

**CODE : 52075**

**DESCRIPTION** : L'ail noir est un ail classique (*Allium sativum*) confit à l'eau de mer à une température constante de 60°C, ou cuit à basse température, entre 60 à 80 °C, dans un milieu à un taux d'humidité entre 70 à 90 %, pendant au moins 2 semaines et jusqu'à 60 jours. C'est la "fermentation" qui lui donne sa couleur noire profond, sa saveur spéciale et ses vertus décuplées par rapport à l'ail traditionnel.

**LISTE DES INGREDIENTS** : 100% ail noir

**CONSEILS D'UTILISATION** : L'ail noir peut être utilisé de la même façon que la gousse d'ail blanche traditionnelle. Il peut être haché ou pressé et être ajouté à vos recettes de base pour apporter une profondeur au goût de vos plats

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)**

Energie (kcal/kJ):	218kCal	911kJ
Matières grasses :	0g	Dont acides gras saturés : 0g
Glucides :	51,9g	Dont sucres : 1,3g
Protéines :	12,5g	Fibres :
Sel :	0,05g	

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Flaveur et odeur :	Légèrement acidulé et sucré, un brin réglissé avec une texture fondante
Couleur :	Noir

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Granulométrie :	
Densité :	
Teneur en eau :	

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	<100 UFC/g
Salmonella :	absence/25g
Listeria :	absence/25g
Levures :	< 1 000UFC/g
Moisissures :	< 1 000UFC/g
Germe totaux :	< 1 000UFC/g

**Déclaration légale d'inocuité** : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

**Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)** : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

**Allergènes intentionnellement contenus dans le produit** : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **ABSENCE**

**Indications relatives au traitement par ionisation** : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

**Information sur le risque de contaminations croisées** : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **céleri, moutarde, sésame, arachide, fruits à coque, mollusques, crustacés, poissons, gluten, lait, sulfites et soja**

#### CONDITIONS DE STOCKAGES

<b>DDM :</b>	12 mois
<b>Conservation :</b>	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 02/04/2019

Date de mise à jour :

20/03/2023