FICHE TECHNIQUE PRODUIT

AIL POUDRE BIO

Description du produit:	**Ail en poudre** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation. Garanties sans ionisation
Code article :	EP162: 500 g EP006: 1 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédient : Ail* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : FRANCE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie 1 527 kj / 364 kcal Matières grasses 0g dont acides gras saturés 0g Glucides 71g dont sucres 21g Fibres 5,0g Protéines 17g Sel 0,0g
Utilisation :	Vous pourrez l'utiliser pour préparer un délicieux aïoli maison, une persillade ou encore une sauce ail et fines herbes. Saupoudrer également d'ail en poudre vos poêlées de légumes, pizzas, gratins et tartes.
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : blanc, beige Odeur : aromatique Goût : caractéristique Texture : poudre fine
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité < 7 % Cendres < 6 % Cendres insolubles dans l'acide < 0,5 %
Caractéristiques Microbiologiques :	Flore totale < 10 000 000 ufc/g Levures < 500 000 ufc/g Moisissures < 100 000 ufc/g Bacillus cereus < 10 000 ufc/g Staphylococcus aureus < 1 000 ufc/g Clostridium sulfito réducteur < 10 000 ufc/g Escherichia coli < 1 000 ufc/g Salmonella Absence /25g

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025

Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.

Conservation :	- Température ambiante (humidité < 65 %), à l'abri de la lumière direct
DDM :	18 mois à partir de la date de production.
Autres :	Le produit ne contient pas de : - Nanoparticules - Substances préoccupantes selon le règlement REACH/SVHC - Graisse animale - Huile végétale, graisse ajoutée, graisse végétale - Huile de palme ainsi que ses dérivés - Alcool - Diacéthyle

FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025