FICHE TECHNIQUE PRODUIT

OIGNONS GRILLÉS EN LAMELLES BIO

Description du produit:	**Oignons frit issus de l'agriculture biologique (1-6mm)** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation.
Code article :	EP181: 500 g
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédients : Oignon, Huile de tournesol (teneur en huile : 10-12%), Romarin (<1%)* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : UE/NON UE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie : 1 482 kJ / 354 kcal Matières grasses : 15 g dont acides gras saturés : 2 g Glucides : 30 g dont sucres : 25 g Fibres : 31 g Protéines : 9 g Sel : 0 g Sodium 90 mg
Utilisation :	
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : marron doré à marron Odeur : intense comme l'oignon Goût : caractéristique, typique Texture : morceaux d'oignons croustillants (70-80%, 4-6 mm)
Caractéristiques physico-chimiques :	Tamis 6 mm Aimant > 8000 Gauss Détecteur de métaux Oui FE (fer) 1,5 mm NFE (Non ferreux) 1.7 mm Inox (SS) 2,0 mm Humidité < 7,0 % Cendres < 5,0 %

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 : 20.03.26
Maj : 20.03.26

	Cendres insolubles dans l'acide < 0,5 %
Caractéristiques Microbiologiques :	Flore totale < 150 000 ufc/g Levures < 100 ufc/g Moisissures < 100 ufc/g Bacillus cereus < 10 000 ufc/g Staphylococcus aureus < 100 ufc/g Clostridium sulfito réducteur < 100 ufc/g Escherichia coli < 10 ufc/g Salmonella Absence /25g
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 :	- Dans un endroit frais (<25°C) et sec à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine - Fermé.
DDM :	18 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE/NON UE

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 : 20.03.26
Maj : 20.03.26