

DUCROS Industrie

Fiche technique Produit

500748/ Echalote 3/1

DESCRIPTION

L'échalote (*Allium cepa v. ascalonicum* Linnaeus) est une plante vivace à bulbes ovoïdes appartenant à la famille des Liliacées. Les échalotes fraîches sont épluchées, lavées, coupées puis lyophilisées. Un kilo d'échalotes lyophilisées correspond approximativement à 6.5 kg d'échalotes fraîches.

Sa saveur et sa senteur sont plus prononcées que celles des autres oignons. L'échalote est la variété d'oignon la plus riche en huile essentielle.

CONTRÔLE QUALITÉ

La qualité des matières premières et produits finis fait l'objet d'un contrôle systématique par notre laboratoire qui teste les caractéristiques organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques selon les méthodes de références ISO et AFNOR. Les sites de DUCROS sont certifiés ISO 9002 depuis 1997 et sous HACCP.

CONDITIONNEMENT

Les produits sont conditionnés en boîte métallique 3/1 de 350 g, regroupées par 6 dans un carton. La date limite d'utilisation optimale est de 24 mois.

SPECIFICATIONS

MICROBIOLOGIQUES		PHYSICOCHIMIQUES	
	VALEUR HAUTE (m)	ORIGINES	FRANCE, CHINE, VIET NAM
GERMES AEROBIES MESOPHILES TOTAUX / G	1,0 x 10 ⁵	HUMIDITE	< 5 %
LEVURES / G	1000	GRANULOMETRIE	95 % MINI < 5 MM 5 % MAXI < 1.25 MM
MOISSISSURES / G	1000	MATIERES ETRANGERES	< 1 %
COLIFORMES TOTAUX / G	1000	AFLATOXINES / PESTICIDES / METAUX LOURDS	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR
ESCHERICHIA COLI / G	10		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / G	100		
ANAEROBIES SULFITO-REDUCTEURS / G	30		
SALMONELLES	ABSENCE DANS 25 G		

Microbiologie : Chaque critère spécifié provient d'une analyse systématique par lot. Toutes les valeurs sont exprimées avec une tolérance analytique : 3m.

Ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM (conformément aux dispositions des règlements CE 1139/1998, 49/2000 et 50/2000).

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :

Valeur énergétique totale	369.9 kcal (1546 kJ)
Lipides	1.1 g
Protides	10 g
Glucides	80 g



DUCROS SAS
QUARTIER LA TAPY - BP 80
F- 84170 MONTEUX
Tél : +33 (0)4 90 63 63 63 - Fax : +33 (0)4 90 63 62 81



21/02/01
500748a