

DUCROS Industrie

Fiche technique Produit

500754/ Oignons cubes 4/4

DESCRIPTION

L'oignon (*Allium cepa* Linnaeus) est une plante bisannuelle herbacée appartenant à la famille des Liliacées. La partie utilisée est le bulbe. Les oignons frais sont épluchés, lavés, coupés en dés et lyophilisés. L'oignon présente une forte teneur en composés soufrés lui conférant son parfum caractéristique. Un kilo d'oignons lyophilisés correspond approximativement à 10 kg d'oignons frais.

Aspect : petits cubes blancs à jaune-vert.

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 4/4 de 80 g, regroupées par 10 dans un carton. La date limite d'utilisation optimale est de 24 mois.

SPECIFICATIONS

MICROBIOLOGIQUES		PHYSICOCHIMIQUES	
	VALEUR HAUTE (m)		
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	DENSITE	0.085 A 0.120
COLIFORMES TOTAUX / G	1000	MATIERS ETRANGERES	< 1 %
ESCHERICHIA COLI / G	10	AFLATOXINES / PESTICIDES / METAUX LOURDS	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / G	100		
ANAEROBIES SULFITO-REDUCTEURS	30		
SALMONELLES	ABSENCE DANS 25 G		

Microbiologie : 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	373.10kcal (1560 kJ)
Lipides	1.1 g
Protides	10.1 g
Glucides	80.7 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



20/02/01
500754a