



BIO AIL SEMOULE G2
880105

1. Description du produit

Couleur : crème –blanc vers brun clair
Origine : CHINE

2. Ingrédients (par ordre décroissant)

Ail*
Nom latin : Allium sativum (Alliaceae)
* provenance de l'agriculture biologique
En ce qui concerne les matières premières provenant de l'agriculture biologique, nous nous assurons que les procédures de contrôle sont conformes à la prescription de (EG)824/2007

3. Caractéristiques Physico-chimiques

<i>Désignation des analyses</i>	<i>Méthode d'analyse</i>	<i>Tolérances</i>	
		<i>Min.</i>	<i>Max.</i>
Teneur en eau	Karl Fischer		6.5 %
Teneur en cendres	DIN 10223		6.0 %
Cendre insoluble à l'acide	DIN 10223		0.5 %

4. Caractéristiques Microbiologiques

<i>Désignation des analyses</i>	<i>Méthode d'analyse</i>	<i>Valeurs approximatives</i>	<i>Valeur limite</i>
Moisissures	Aérobic 96 – 120 h à 25°C, RB-Agar	g	100.000 ufc/g
Salmonelles	Aérobic 96 – 120 h à 25°C, RB-Agar		neg. in 25g
Escherichia coli	§ 64 LFGB	1.000 UFC/g	10.000 UFC/g
Bacillus cereus	§ 64 LFGB	1.000 UFC/g	10.000 UFC /g
Sulfitreduzierende Clostri	§ 64 LFGB	1.000 UFC/g	10.000 UFC/g

5. Conservation et stockage

Limite de conservation : 30 mois
Conditions de stockage : Température 20°C
A conserver au sec dans les emballages d'origine fermés

6. Conseil d'utilisation

7. Valeurs nutritionnelles par 100 g/100 ml

Valeur	Unité
Valeur énergétique	1.458 KJ



BIO AIL SEMOULE G2
880105

	343 Kcal
Graisse	0.3 g
Dont acide gras saturé	0.1 g
Dont acide insaturé	
Dont acide polyinsaturé	
Protéines	16.7 g
Glucides	68.4 g
Dont sucre	70.5 g
Dont amidon	
Sel	0.1 g
Sodium	
Fibre alimentaire	5.1 g

8. Allergènes

SUBSTANCES ALLERGENES présentes dans le produit (hors contamination fortuite)	Présence		Nom spécifique
	OUI	NON	
Arachides et produits à base d'arachides		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Céréales contenant du gluten et produit à base de céréales contenant du gluten [avoine, blé (épeautre, froment, kamut), orge, seigle ou leurs espèces hybridées]		X	
Fruits à coques et produits dérivées (ex : amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pignon de pin, pistache)		X	
Graines de moutarde et produits à base de graine de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		X	
Lait et produit laitiers (y compris lactose)		X	
Lupin et produits à base de lupin		X	
Œuf et produits à base d'œufs		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Sulfites (E221@E228) ou anhydride sulfureux (E220) en concentration de plus de 10 mg/kg(=10 ppm) de SO ₂ – préciser le %		X	
Mollusques et produits à base de mollusques		x	

9.. Remarques générales sur les informations aux risques d'allergies de ce produit

Les informations contenues dans cette information d'allergie reflètent nos connaissances actuelles et sont basées sur les déclarations des fournisseurs qui nous sont disponibles en ce qui concerne les matières premières contenues dans le produit. Les informations ne concernent que les matières premières qui sont incluses selon la recette et pour lesquelles aucun certificat d'exemption n'a été délivré conformément à la directive 2205/26/CE.



BIO AIL SEMOULE G2

880105

En raison du grand nombre de matières premières différentes, les conditions de culture agricole et le traitement dans notre production, nous ne pouvons pas exclure complètement une contamination de trace involontaire avec des allergènes. Des ingrédients allergéniques décrits à l'appendice 2LMIV, les produits suivants sont traités dans nos locaux: céleri et produits avec céleri, moutarde et produits avec moutarde. Nous vous fournirons une information détaillée sur les allergènes sur demande.

10. Informations diverses

Le traitement impliquant des rayons d'ionisation pour la réduction des germes n'est pas effectué.
Le cas échéant, la norme microbiologique et les valeurs d'avertissement de la société allemande pour l'hygiène et la microbiologie pour les épices sont remplies (Société allemande d'hygiène et de microbiologie DGHM)
Le contenu des pesticides ne dépasse pas les valeurs des seuils légales.
Le produit est exempt de matière étrangère dans la mesure permise par nos capacités techniques
Nous avons mis en place un système d'auto contrôle qui s'applique à la législation en matière d'hygiène alimentaire
Nous avons mis en place un système de Management de la qualité selon DIN EN ISO 9000:2000 et certifiés selon DIN EN ISO 9001:2000
Nous fournirons des informations d'allergie sur votre demande.
Les informations fournies dans cette spécification représentent nos connaissances et citez actuelles Ils ne doivent être compris que comme des informations sur notre produit et ne vous dispensent pas d'entreprendre votre propre évaluation.
En ce qui concerne le respect de toutes les exigences légales relatives au traitement ultérieur, la responsabilité reste chez l'utilisateur.
La spécification est valable pour un maximum de 36 mois à partir de la date (voir ci-dessus) ou jusqu'à annulation ou jusqu'à ce qu'une version mise à jour soit envoyée.
La spécification valide est toujours celle avec la date de validité la plus récente (voir ci-dessus)

11. Déclaration OGM

Nous assurons par la présente que le produit spécifié en détail ci-dessus n'est pas dérivé d'organismes génétiquement modifiés et ne nécessite pas d'étiquetage conformément à la législation alimentaire en vigueur régulations pour l'étiquetage, l'homologation et le traçage des denrées alimentaires génétiquement modifiées.

12. O.I.R

Les articles désignés sous le titre O. I. R (matières premières d'importation originales) sont des produits provenant directement de l'origine, qui sont livrés sans traitement ultérieur par Seyma. Toute fluctuation de la forme, de la couleur, du profil de saveur ou de l'intensité du produit est due aux conditions climatiques et aux méthodes de production à petite échelle en partie prédominantes et ne peut donc pas être complètement exclue.

13 Informations sur l'emballage

Le conteneur d'emballage ou le matériel d'emballage, tels que bacs, sacs, seaux, bidons, conteneurs en vrac et autres utilisés par nous, sont conformes aux exigences légales du Code allemand de la nourriture et des aliments pour animaux (Produits alimentaires et législation sur les aliments pour animaux LFGB), ainsi que ses régulations ultérieures dans leur version pertinente respectivement. Les matériaux sont fabriqués principalement avec les matières suivantes: polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, lin, papier.