



CONCENTRE DE JUS D'AIL

(*Allium Sativum*)

INGREDIENTS	100 % jus concentré d'ail
GAMMES	CAxxxx issue d'ail cuit épuisé CAxxxxS issue d'ail cuit non épuisé
CARACTERISTIQUES	Apparence : concentré liquide Solubilité : hydrosoluble Couleur : marron foncé en solution Goût : CAxxxx d'ail cuit, note de fond CAxxxxS d'ail cuit, note de fond et de tête
EQUIVALENCE	1 kg de concentré nécessite la mise en œuvre d'environ 14 kg d'ail frais
SUGGESTIONS D'APPLICATION	Sauces, fonds de sauces, assaisonnements, charcuterie, sauces froides, marinades, soupes, préparations aromatiques, terrines de légumes : 0,5 à 7 %

SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Mini	Maxi
Degré Brix	62	64
pH (sol. À 10°/.)	4,0	5,5

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible	Critères	Méthode
Flore totale aérobie mésophile	N<100	<100/g	NF ISO 4833-1
Levures	N<10	<10/g	NF V 08-059
Moisissures	N<10	<10/g	NF V 08-059
Entérobactéries	N<10	<10/g	NF V 08-054
Salmonelles	Absence	Absence /25g	RBP-31/01-06/08
Listeria monocytogenes	Absence	Absence /25g	AES 10/03-09/00
Staphylocoques à coagulase positive	Absence	Absence /25g	NF EN ISO 6888-3

DONNEES NUTRITIONNELLES INDICATIVES pour 100 g

Critère	Valeur (*)	Unité
Valeur énergétique	132	kcal
Protéines (N x 6,25)	9,80	g
Glucides totaux	20,50	g
Glucides assimilables	13,00	g
Sucres	13,00	g
Fibres alimentaires	5,30	g
Lipides totaux	< 0,5	g
Acides gras saturés	< 0,1	g
Acide gras trans	< 0,1	g
Cholestérol	< 0,1	g
Cendres (matières minérales)	4,40	g
Sodium	31,00	mg

(*) Produits naturels, données pouvant fluctuer



CONCENTRE DE JUS D'AIL

CONDITIONNEMENT Selon convenance du client

DUREE DE VIE & STOCKAGE 12 mois à partir de la date de production dans l'emballage d'origine entre 0°C et 4°C

SECURITE ALIMENTAIRE & REGLEMENTATION

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la réglementation européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances.

Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux réglementations et usages de leurs secteurs d'activités et de leurs zones géographiques.

Statut OGM	Tous nos produits sont garantis sans OGM selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003
Déclaration allergène	Absence d'allergène
Statut aromatisant	Conforme à la directive européenne 1334/2008
Traitement par ionisation	Tous nos produits sont non ionisés ou irradiés selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
Contaminants	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Pesticides	Conforme au règlement européen n° 396/2005 et ses modifications concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides
Résidus de médicaments vétérinaires	Non applicable