

Masalchi Sas
Les jobinauds
03210 Noyant d'Allier

déc-18

Fiche Technique

PRODUIT

AIL DES OURS FLOCONS
Allium Ursinum

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ail des ours issu de l'agriculture biologique certifiée.
Il doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Couleur : verte.

ORIGINE ET CONTRÔLE

L'ail des ours est cultivé et déshydraté en Croatie ou Bosnie.
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10
Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et aucun de ses composants n'a été ionisé.

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12
Taux de matière étrangère en % = 1
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture biologique

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max 5×10^6 / g	
E.coli / g	Max 10^2	
Spoires de moisissures / g	Max 10^4	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
Staphylococcus aureus / g	Max 10^2	

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.
Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 25°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.
DLUO : 2 ans compter du conditionnement