

**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 $5 \times 10^6$ / 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