

1. INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE

Coordonnées de l'entreprise Alavi Taste
Engineers BV Adresse Elisabethplein 2 - 203
Commune 8670 Koksijde
Pays Belgique
Numéro de téléphone +32 59 700 115
E-mail kwaliteit@alavi.be
Site web www.alavi.be
N° de TVA BE0882601416

2. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

2.1 Caractéristiques générales

Référence produit B 010 1202-1
Code Nom du produit 00000038840
Ail en granulés BIO - 1 kg
Code EAN 5415242035423
Intrastat - Code NC 07129090

2.2 Caractéristiques physiques

Description du produit	Granulés d'ail biologiques 0,5-1 mm.
Odeur et goût	Aspect et arôme caractéristiques
Aspect et couleur	Beige clair à brun, 0,5-1 mm
Pays d'origine	Chine

2.3 Ce produit convient aux régimes alimentaires suivants

Végétarien ☒
Végétalien ☒
Halal ☐
Casher ☒

Certifié bio

Le produit BIO est conforme au règlement 2018/848/CE

2.4 Caractéristiques chimiques et valeurs nutritionnelles

Teneur en humidité ≤ 7 %

Liste des valeurs nutritionnelles

(Les valeurs indiquées sont des moyennes calculées, qui peuvent varier en raison des variations naturelles des matières premières utilisées)

Valeur énergétique	1536	kJ/100 g ou 100 ml kCal / 100 g ou 100 ml
	367,1	
Protéines	17	g/100 g ou 100 ml
Glucides	71	g/100 g ou 100 ml
Sucre	69	g/100 g ou 100 ml
Polysaccharide		g/100 g ou 100 ml
s Amidon		g/100 g ou 100 ml
Lipides	0	g/100 g ou 100 ml
Acides gras saturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras monoinsaturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras polyinsaturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras trans		g/100 g ou 100 ml
Acides gras oméga-3		g/100 g ou 100 ml
Acides gras oméga-6		g/100 g ou 100 ml
Fibres	5	g/100 g ou 100 ml
Sel		g/100 g ou 100 ml
Sodium		g/100 mg ou 100 ml
Cholestérol		g/100 mg ou 100 ml

Liste des valeurs nutritionnelles (conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

2.5 Liste des ingrédients et utilisation

Ingrédients Granulés d'ail BIO - 1 kg

Herbe* (ail). (*) Produit d'origine biologique

2.6 Informations sur les allergènes

Allergène	Contamination	
	croisée sur la	chaîne de production
1. Blé contenant du gluten	☐	☐
2. Crustacés	☐	☐
3. Œufs	☐	☐
4. Poisson	☐	☐
5. Arachides	☐	☐
6. Soja	☐	☐
7. Lait	☐	☐
8. Fruits à coque	☐	☐
9. Céleri	☐	☐
10. Moutarde	☐	☐
11. Graines de sésame	☐	☐
12. Anhydrides soufrés et sulfites à des concentrations supérieures à 10	☐	☐
13. Lupin	☐	☐
14. Mollusques	☐	☐

2.7 Valeurs microbiologiques microbiologiques

	Limite	
Nombre total de germes	≤ 10 000 000	UFC/g
Levures	≤ 100 000	UFC/g
Moisissures	≤ 100 000	UFC/g
Bacillus cereus	≤ 10 000	UFC/g
Staphylococcus aureus	≤ 1 000	UFC/g
Clostridia sulfito-réducteurs	≤ 10 000	UFC/g
E. coli	≤ 10 000	UFC/g
Salmonella	≤ 0	UFC/25 g
Entérobactéries	≤ 0	UFC/g
Coliformes	≤ 1 000	UFC/g

2.8 Conservation du produit

Durée de conservation en

jours Conditions de stockage

Dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière directe du soleil. En raison de ses propriétés hygroscopiques, tout emballage ouvert doit être utilisé immédiatement ou refermé soigneusement.

2.9 Emballage

L'emballage comprend :

Poids (kg) :

Tous nos produits sont emballés conformément aux règlements (UE) n° 10/2011 et 2023/2006 et au règlement (UE) n° 135/2004 du Conseil concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

3. DÉCLARATION OGM ET IONI

Le produit est-il fabriqué à l'aide de technologies OGM ?

Le produit est-il irradié ou contient-il des ingrédients irradiés ?

- ☒ Conformément au règlement (UE) n° 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés ainsi que la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.
- ☒ Conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- ☒ Conformément à la directive 1999/02/CE relative au rapprochement des législations des États membres concernant le traitement des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires par ionisation.
- ☒ Conforme à la directive 1999/3/CE établissant une liste communautaire des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires pouvant être traités par ionisation.

4. CONTAMINANTS

- Conformément au règlement (CE) n° 915/2023 fixant les teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Conformément au règlement (CE) n° 470/2009, compte tenu de la procédure d'établissement des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires d'origine animale.
- Conformément au règlement (CE) n° 396/2005 fixant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

5. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Aucun danger connu

- Contact avec les yeux : rincer abondamment à l'eau et consulter immédiatement un ophtalmologue
- Contact avec la peau : rincer abondamment à l'eau
- En cas d'ingestion : ne pas faire vomir et consulter un médecin dès que possible
- Après inhalation : transporter la personne à l'air frais et consulter un médecin
- Risque d'incendie et d'explosion : Ininflammable. En cas d'incendie, pas de fumées toxiques.
- Le risque d'explosion de poussière est minime lorsque les procédures de travail GMP sont respectées.

Toutes les informations sont fournies de bonne foi, sans garantie ni obligation quant à leur exactitude ou aux résultats obtenus. L'utilisateur accepte les risques éventuels. Aucune disposition du présent document ne doit être interprétée comme une recommandation d'applications qui enfreignent des brevets en vigueur ou la prolongation d'une licence sur la base de brevets en vigueur