

1. INFORMATIONS DE L'ENTREPRIS

Nom de l' entreprise Alavi Taste Engineers BV
Adresse Place Elisabeth 2 - 203
Commune 8670 Coxyde
Pays Belgique
Numéro de Téléphone +32 59 700 115
Adresse d'email qualité@alavi.be
Site d'internet www.alavi.be
N° de TVA BE0882601416

2. INFORMATIONS DU PRODUIT

2.1 Caractéristiques Générales

Référence du produit B 010 2106-1
Code 00000037340
Nom du produit **Oignons Granulé BIO 0,5 à 1mm - 1kg**
Code de EAN 5415242033924
Code d' Intrastat

2.2 Caractéristiques physiques

Description du produit	Les chips d'oignons biologiques sont des morceaux d'oignons biologiques séchés qui restent après le séchage et la coupe d'oignons biologiques frais. Ils constituent une alternative pratique aux oignons frais.
Odeur & Goût	Oignons typiques
Aspect visuel et Couleur	Morceaux d'oignon 0,5-1 mm
Pays d'origine	Chine, Égypte

2.3 Le produit convient aux régimes suivants:

Végétarien ☒
Végan ☒
Halal ☐
Casher ☐

Certificat BIO **BE-BIO-02**

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

2.4 Caractéristiques Chimiques et Valeurs Nutritio

Valeur de l'humidit ≤ 7 %

Liste des valeur nutritionnelles

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

Valeur énergétique	1504	kJ/100 g ou 100 ml
	359,5	kCal / 100 g ou 100 ml
Protéines	14	g/100 g ou 100 ml
Glucides	59	g/100 g ou 100 ml
Sucres	45	g/100 g ou 100 ml
Polysaccharides		g/100 g ou 100 ml
Amidon		g/100 g ou 100 ml
Matières grasses	3	g/100 g ou 100 ml
Acides gras saturés	1	g/100 g ou 100 ml
Acides gras mono insaturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras poly insaturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras trans saturés		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 alimentaires	19	g/100 g ou 100 ml
Sel		g/100 g ou 100 ml
Sodium	87	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 d Oignons Granulé BIO 0.5 à 1mm - 1kg

Oignons en lamelles biologique

2.6 Informations sur les Allergènes

<u>Allergène</u>	<u>Dans le produit</u>	<u>Contamination croisée sur la ligne</u>
1. Gluten contenant du Blé	☐	☐
2. Crustacés	☐	☐
3. Œufs	☐	☐
4. Poisson	☐	☐
5. Arachides	☐	☐
6. Soja	☐	☐
7. Lait	☐	☐
9. Fruits à coque	☐	☐
9. Céleri	☐	☐
10. Moutarde	☐	☐
11. Graines de Sésame	☐	☐
12. Anhydres sulfureux et sulfites en concentration > 10 ppm	☐	☐
13. Lupin	☐	☐
14. Mollusques	☐	☐

2.7 Caractéristiques Microbiologiques

	Limite	
Flore totale aérobie mésophile	≤ 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
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 10 000	UFC/g
E. Coli	≤ 10000	UFC/g
Salmonelles	≤ 0	UFC/25g
Enterobacteriaceae	≤ 0	UFC/g
Coliformes	≤ 1 000	UFC/g

2.8 Stockage du produit

Durée de conservation en jour

Conditions de Stockage

Dans l'emballage d'origine, à l'abri du rayonnement solaire direct. En raison de ses propriétés d'absorption de l'humidité, tout emballage ouvert doit être consommé immédiatement ou soigneusement refermé.

2.9 Emballage

L'emballage se compose de:

Poids Net (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 DES OGM ET IONIS

Le produit est-il fabriqué à l'aide de la technologie des 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 et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale 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 sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.
- ☒ Conformément à la directive 1999/3/CE relative à l'établissement d'une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires pouvant être traités par ionisation.

4.CONTAMINANTS

- Conformément au règlement (CE) n° 915/2023 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Conformément au règlement (CE) n° 470/2009 tenant compte de la procédure de fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.
- Conformément au règlement (CE) n° 396/2005 concernant 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, modifiant la directive 91/414/CE du Conseil.

5.INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Aucun risque connu

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

Toutes les informations ont été fournies en toute bonne foi, sans garantie ni obligation quant à l'exactitude ou au résultat obtenu. Tout risque est accepté par l'utilisateur. Rien dans le présent document ne peut être interprété comme une recommandation pour des applications qui violent des brevets valides ou pour le renouvellement de licences en vertu de brevets valides.