

	AIL COUPÉ	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 20/01/2025	Ref : CLI-2018901-E

Désignation: Ail cube surgelé IQF, *Allium sativum* L.

Origine(s) : Chine

Description: L'ail en cube est préparé à partir de matière première saine et dépourvue de dommages dus aux insectes et/ou maladies. L'ail est épluché, lavé, blanchit, coupé en cubes avant d'être surgelé.

Mode de préparation: Prêt à l'emploi – A utiliser comme une herbe fraîche : directement dans vos salades, vos plats ou vos préparations.



Caracteristiques physiques et organoleptiques :

Aspect : Couleur de l'ail typique blanc-laiteux.
Saveur / Odeur : Typique du produit frais, sans odeur ni saveur anormales. Saveur chaude de l'ail.
Texture : La texture des produits doit être ferme et entière.
Ingrédient(s) : Ail 100%
Dimension : Coupe 4x4x4mm ± 1mm

Défauts et tolérances :

Calibre ail 4x4x4 mm :	+/-1 mm	Coupe < 4mm ou > 5mm :	Max. 5%
Pièces tachées (noire/jaune) :	Max. 5%	Pièce pourrie ou germée :	Absence
Matière étrangère :	Absence	Matière végétale endogène :	Max. 1%

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	Non détecté /25g	≤ 10	Sécurité
Salmonella	ISO 6579	Non détecté /25g		
Flore totale mésophile (30°C)	ISO 4833-1	≤ 1 000 000	≤ 10 000 000	Hygiène
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 100	
Staphylococcus coag+	ISO 6888-2	≤ 100	≤ 100	
Bacillus cereus*	ISO 7932	≤ 100	≤ 1000	

Critères recommandés par la FCD, 5.5– [révision du 21/11/2024](#), en conformité avec la Rég. CE 2073/2005 et ses modifications.

*Critères complémentaires appliqués selon le conditionnement

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Energie kJ	Energie kcal	Matières Grasses	dont AG saturés	Glucides	dont sucres	Fibres aliment.	Protéines	Sel
g/100g	352	83	<0,5	<0,1	13	2,9	5,5	5,1	0,03
%AR/100g	4%	4%	0%	0%	5%	3%	-	10%	1%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Données moyennes issues d'un historique analytique

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	AIL COUPÉ	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 20/01/2025	Ref : CLI-2018901-E

Caractéristiques réglementaires :

<u>Phyosanitaires :</u>	En conformité avec la Rég. CE 396/2005 et ses modifications
<u>Métaux lourds :</u>	En conformité avec la Rég. CE 2023/915 et ses modifications
<u>Eau de traitement :</u>	Produit lavé avec une eau en conformité avec la Rég. CE 2020/2184 et ses modifications ainsi que l'Arrêté National du 11 Janvier 2007 et ses modifications.
<u>O.G.M. :</u>	Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après la Rég. CE 1829/2003 et 1830/2003.
<u>Additifs :</u>	Produit sans additifs, en conformité avec la Rég. CE 1333/2008 et ses modifications.
<u>Auxiliaires technologiques :</u>	En conformité avec l'Arrêté National du 19 Octobre 2006 et ses modifications.
<u>Ionisation :</u>	Produit non traité par ionisation, en conformité avec la Rég. CE 1999/2 et ses modifications.

Allergènes (selon CE 1169/2011 – Annexe II) :

Présence possible de traces* (contamination croisée)				
Le produit contient	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et dérivés		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X
Arachides et produits à base d'arachides.		X		X
Soja et produits à base de soja		X		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X		X
Fruits à coque** et produits dérivés		X		X
Céleri et produits à base de céleri.		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations > 10 mg/kg exprimés en SO ₂ dans le produit fini)	***	X		X
Lupin et produits à base de lupin.		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X		X
* substance résiduelle > 1mg/kg dans le produit fini				
** amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland				
*** contient des sulfites présents naturellement				

Conservation et conditionnements :

<u>Conservation :</u>	Produit surgelé, à conserver à -18°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé
<u>Température de transport :</u>	-18°C
<u>D.D.M. :</u>	30 mois

<u>Poids net :</u>	8x250g	5x1kg	4x500g	Autres*	
<u>EAN sachet:</u>	3421112500078	3421118221472	3421118201313		
<u>EAN carton :</u>	13421112500075	13421118221479	13421118201310		
<u>Taille carton :</u>	380x250x60	385x270x135	370x245x60		
<u>Palettisation** :</u>	234 colis (26 couches)	1822147-3I-5 : 108 colis (12 couches) 1822147-3N-5 : 117 colis (13 couches)	234 colis (26 couches)		
<u>Nomenclature douanière :</u>	0710809560				
Tous nos emballages sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les législations Françaises et Européennes.					
*Des solutions de conditionnements optionnels peuvent être discutées.					
** Palette Europe (80x120cm)					

	CHOPPED GARLIC	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 20/01/2025	Ref : CLI-2018901-E

Designation: IQF Frozen Garlic Cube, Allium sativum L.

Origine(s) : China

Description: Garlic cubes are prepared from healthy raw materials that are free from insect and/or disease damage. The garlic is peeled, washed, blanched and cubed before being frozen.

Method of preparation: Ready to use – Use as a fresh herb : directly in your salads, dishes or preparations.



Physical and organoleptic characteristics :

Aspect : Typical milky white garlic colour.

Taste / Smell : Typical of fresh product, with no abnormal smell or taste. Warm garlic flavour.

Texture : The texture of the products must be firm and whole.

Ingredient(s) : Garlic 100%

Dimension : Cut 4x4x4mm ± 1mm

Defects and tolerances :

Garlic size 4x4x4 mm :	+/-1 mm	Cut < 4mm ou > 5mm :	Max. 5%
Stained parts (black/yellow) :	Max. 5%	Rotten or sprouted part :	Absence
Foreign matter :	Absence	Endogenous plant material :	Max. 1%

Microbiological characteristics (cfu/g) :

	Method of analysis	m	M	Criteria
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	Not detected /25g	≤ 10	Security
Salmonella	ISO 6579	Not detected /25g		
Total mesophilic flora (30°C)	ISO 4833-1	≤ 1 000 000	≤ 10 000 000	Hygiene
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 100	
Coag+ Staphylococcus	ISO 6888-2	≤ 100	≤ 100	
Bacillus cereus*	ISO 7932	≤ 100	≤ 1000	

Criteria recommended by the FCD, 5.5- revision of [21/11/2024](#), in compliance with EC Reg. 2073/2005 and its amendments.

*Additional criteria applied according to the packaging

Average nutritional values :

	Energy kJ	Energy kcal	Fatty acids	of which saturated fats	Carbohy drates	of which sugars	Dietary fibre	Proteins	Salt
g/100g	352	83	<0,5	<0,1	13	2,9	5,5	5,1	0,03
%RI/100g	4%	4%	0%	0%	5%	3%	-	10%	1%
RI*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Average values from analyses.

*Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal)

	CHOPPED GARLIC	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 20/01/2025	Ref : CLI-2018901-E

Regulatory characteristics :

<u>Phytosanitary :</u>	In accordance with EC Regulation 396/2005 and its amendments.
<u>Heavy metals :</u>	In compliance with EC Regulation 2023/915 and its amendments.
<u>Process water :</u>	Product washed with water in accordance with EC Regulation 2020/2184 and its amendments and the National Order of 11 January 2007 and its amendments.
<u>G.M.O. :</u>	Product not subject to GMO labelling according to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003.
<u>Additives :</u>	Product without additives, in compliance with EC Regulation 1333/2008 and its amendments.
<u>Processing aids :</u>	In compliance with the National Order of 19 October 2006 and its amendments.
<u>ionization:</u>	Non-ionised product, in compliance with EC Regulation 1999/2 and its amendments.

Allergens (according to EC 1169/2011 - Annex II) :

Possible presence of traces* (cross contamination)				
The product contains	Yes	No	Yes	No
Cereals containing gluten and gluten derivatives		X		X
Shellfish and shellfish products		X		X
Eggs and egg products		X		X
Fish and fish products		X		X
Peanuts and peanut products.		X		X
Soya and soya products		X		X
Milk and milk products (including lactose)		X		X
Nuts** and nut products		X		X
Celery and celery products.		X		X
Mustard and mustard products.		X		X
Sesame seeds and sesame seed products.		X		X
Sulphur dioxide and sulphites (concentrations > 10 mg/kg expressed as SO2 in the finished product)	***	X		X
Lupin and lupin products.		X		X
Molluscs and mollusc products.		X		X
* residual substance > 1mg/kg in the finished product ** almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia or Queensland nuts *** contains naturally occurring sulphites				

Storage and packaging :

<u>Conservation :</u>	Frozen product, store at -18°C - Never refreeze a thawed product
<u>Transport temperature :</u>	-18°C
<u>D.M.D. :</u>	30 months

<u>Net weight :</u>	8x250g	5x1kg	4x500g	Others*	
<u>EAN bag :</u>	3421112500078	3421118221472	3421118201313		
<u>EAN package :</u>	13421112500075	13421118221479	13421118201310		
<u>Package size (mm) :</u>	380x250x60	385x270x135	370x245x60		
<u>Palletization ** :</u>	234 packages (26 layers)	1822147-3I-5 : 108 packages (12 layers) 1822147-3N-5 : 117 packages (13 layers)	234 packages (26 layers)		
<u>Customs nomenclature :</u>	0710809560				
All our packaging is suitable for food contact, in accordance with French and European legislation. * Optional packaging solutions can be discussed. ** Europe pallet (80x120cm)					