	FICHE TECHNIQUE	
	AIL DESHYDRATE	
	Réf info : 35 01 838	Créée le : 25.09.2013 (JC) Révisée le : 06.07.15 (1) (DD) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Produit obtenu à partir de lamelles d'ail déshydratées, broyées puis tamisées pour obtenir la granulométrie choisie.
1 kg d'ail déshydraté est obtenu à partir de 8 kg d'ail frais épluché (8,5 kg d'ail non épluché).

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n° 1169/2011)

Ail

MODE D'EMPLOI

S'utilise la plupart du temps directement dans les préparations ou en composition avec du sel ou d'autres épices.
Réhydratation à chaud : 15 minutes à partir de l'ébullition.
1,5 kg d'Ail Déshydraté T.A. donne 4,2 kg d'ail réhydraté.
Bien refermer le couvercle après utilisation, conserver dans un endroit sec.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Dans la préparation de vos salades à la provençale, beurre d'escargots, coquillages, préparations à base de légumes et viandes (gigot), charcuterie, aïoli, épices, …
BEURRE D'ESCARGOT : Faire réhydrater l'Ail T.A., le Persil T.A. dans du vin blanc (1dl) pendant 10 mn. Passer la préparation en conservant le vin blanc. Incorporer au beurre ramolli, saler, poivrer.
TOURAIN BLANCHI : Faire un roux avec beurre et farine. Ajouter le Bouillon (Volaille ou Bœuf) T.A., l'Ail T.A. et l'ail frais. Laisser cuire 15 mn, ajouter l'œuf en fouettant la préparation.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1 432
Energie (kcal):	343
Matières grasses en g	1,2
Dont acides gras saturés en g:	0,3
Glucides en g	56
Dont sucres en g:	4,1
Protéines en g :	21
Sel (Na x 2,5) en g :	0,12

Sources : ANSES, table de composition des aliments CIQUAL 2012.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 500 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g
Salmonelles	absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM= 18 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Boite plastique de 1,2 kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

OMCG TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011