

	OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 24/01/2024	Ref : CLI-1625601-F

Désignation: Oignons rouges émincés surgelés IQF, *Allium cepa* L.

Origine(s) : Pologne, Chine

Description: Les oignons rouges sont préparés à partir de matière première saine et dépourvue de dommages dus aux insectes ou autres. Les oignons rouges sont épluchés, parés, lavés, et émincés avant d'être surgelés.



Mode de préparation : Sans décongélation préalable. A utiliser cuits ou crus dans tous vos plats ou préparations. Afin de conserver toute la saveur du produit, bien refermer et replacer immédiatement le sachet au congélateur.

Caracteristiques physiques et organoleptiques :

Aspect : Typique du produit, chaire blanche avec surface rose pâle à rouge pâle.

Odeur : Typique du produit, pas d'odeur anormale.

Saveur : Typique du produit, pas de saveur anormale.

Texture : Ferme mais non ligneux.

Ingrédient(s) : Oignon rouge 100%

Dimension : **Pologne :** 2-4mm ou 3-5mm ou 4-6mm ou 5-7mm ou 6-8mm

Chine : largeur 8-10mm / longueur naturelle

Défauts et tolérances :

Pologne

Calibre >(T+2) mm :	Max. 15%	Calibre <(T) mm :	Max. 5%
Dommage mécanique :	Max. 3%	Défaut de parage :	Max. 2%
Défaut de coloration :	Max. 2%	Pièces tachées:	Max. 5%
Matière étrangère :	Absence	Racine fibreuse :	Max. 2%

Chine

Largeur <7 mm :	Max. 5%	Largeur >12 mm :	Max. 5%
Pièce cassée (longueur <3 cm) :	Max. 10%	Pelure :	Max. 1%
Agglomération (>3 pièces) :	Max. 3%	Décoloration :	Max. 3%
Pièce tachée :	Max. 5 pièces	Matière végétale étrangère :	Absence
Matière étrangère :	Absence		

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	
Bacillus cereus	ISO 7932	≤ 100	≤ 1 000	
Staphylococcus aureus	ISO 6888-2	≤ 100	≤ 100	
Coliformes (30°C)*	NF V08-050	≤ 3 000	≤ 9 000	

Critères recommandés par la FCD, 5.3- révision du 27/09/2023, 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	117	28	< 0.5	< 0.1	4.7	2.0	1.6	1.3	< 0.01
%AR/100g	1%	1%	1%	1%	2%	2%	-	3%	0%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Valeurs moyennes issues d'analyses/*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	OIGNONS ROUGES EMINCÉS	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 24/01/2024	Ref : CLI-1625601-F

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 (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

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>	24 mois

<u>Poids net :</u>	4x2.5kg	Autres*	
<u>EAN sachet :</u>	3421111518579		
<u>EAN carton :</u>	13421111518576		
<u>Palettisation** :</u>	Pologne : 63 colis (7 couches) Chine : 54 colis (6 couches)		
<u>Nomenclature douanière :</u>	0710809580		
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)			

	<h1>SLICED RED ONIONS</h1>	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 24/01/2024	Ref : CLI-1625601-F

Designation: IQF frozen sliced red onions, *Allium cepa L.*

Origine(s) : Poland, [China](#)

Description: The red onions are prepared from healthy raw material that is free of insect and other damage. The red onions are peeled, trimmed, washed, and chopped before being frozen.



Method of preparation : [No defrosting required. Use cooked or raw in all your dishes or preparations. To preserve all the flavor of the product, close the bag tightly and return it to the freezer immediately.](#)

Physical and organoleptic characteristics :

Aspect : Typical of the product, white flesh with pale pink to pale red surface.

Smell : Typical of the product, no abnormal smell.

Taste : Typical of the product, no abnormal flavor.

Texture : Firm but not woody.

Ingredient(s) : Red onions 100%

Size : [Poland](#): 2-4mm or 3-5mm or 4-6mm or 5-7mm or 6-8mm

[China](#) : Width 8-10mm / natural length

Defects and tolerances:

Poland

Thickness >(T+2) mm :	Max. 15%	Thickness <(T) mm :	Max. 5%
Mechanical damages :	Max. 3%	Badly trimmed :	Max. 2%
Discoloured pieces :	Max. 2%	Spotted pieces :	Max. 5%
Foreign matter :	Absence	Fibrous roots :	Max. 2%

China

Width <7 mm :	Max. 5%	Width >12 mm :	Max. 5%
Broken pieces (length <3 cm) :	Max. 10%	Peeling :	Max. 1%
Clumping (>3 pieces) :	Max. 3%	Discoloration :	Max. 3%
Spot :	Max. 5 pieces	Foreign plant material :	Absence
Foreign matter :	Absence		

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	
Bacillus cereus	ISO 7932	≤ 100	≤ 10 00	
Staphylococcus aureus	ISO 6888-2	≤ 100	≤ 100	
Coliformes (30°C)*	NF V08-050	≤ 3 000	≤ 9 000	

Criteria recommended by the FCD, 5.3- revision of 27/09/2023, in accordance with the EC Regulation 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	Carbohydr rates	of which sugars	Dietary fibre	Proteins	Salt
g/100g	117	28	< 0.5	< 0.1	4.7	2.0	1.6	1.3	< 0.01
%RI/100g	1%	1%	1%	1%	2%	2%	-	3%	0%
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)

	<h1>SLICED RED ONIONS</h1>	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 24/01/2024	Ref : CLI-1625601-F

Regulatory characteristics :

Phytosanitary :	In accordance with EC Regulation 396/2005 and its amendments.
Heavy metals :	In compliance with EC Regulation 2023/915 and its amendments.
Process water :	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.
O.G.M. :	Product not subject to GMO labelling according to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003.
Additives :	Product without additives, in compliance with EC Regulation 1333/2008 and its amendments.
Processing aids :	In compliance with the National Order of 19 October 2006 and its amendments.
Ionization :	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>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>)					

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>	24 months

<u>Net weight:</u>	4x2.5kg	Others*	
<u>EAN bag :</u>	3421111518579		
<u>EAN package :</u>	13421111518576		
<u>Palletization ** :</u>	Pologne : 63 packages (7 layers) Chine : 54 packages (6 layers)		
<u>Customs nomenclature :</u>	0710809580		
<i>All our packaging is suitable for food contact, in accordance with French and European legislation.</i> <i>* Optional packaging solutions can be discussed.</i> <i>** Europe pallet (80x120cm)</i>			