

FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création 31/07/2015
Date de mise à jour : 31/07/2015

Entreprise : AROMANDISE SARL
ZAC Parc Euréka 140, rue des Walkyries 34000 Montpellier - France
Siret : 41198698700021 RC : Montpellier TVAIC : FR68411986987 NAF : 2042Z
Tel : +33 (0)499 58 32 70 www.aromandise.com

AROMANDISE

Désignation produit : HBE33
Fleurs d'épices Barbecue Louisiane

Poids net : 42g

Composition :

Ingrédient	Origine
* Paprika doux	Espagne
* Morceaux de tomates	Italie
* Ail	Autriche, Egypte, Inde
Sel de mer	Grèce
* Hysope	Autriche, Allemagne
* Thym	Autriche, Bulgarie, Albanie
* Romarin	Maroc, Albanie, Portugal
* Bleuet	Autriche, Allemagne, Roumanie
* Marjolaine	Autriche, Egypte
* Cumin	Inde
* Poivre noir	Sri Lanka, Tanzanie, Inde
* Piment rouge	Ouganda

* Produits issus de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Epicé, légèrement aillé

Granulométrie : $0,2\text{cm} \leq X \leq 0,8\text{cm}$

Mode de culture : Agriculture biologique

Applications : Epices

Tableau nutritionnel : *Valeur calorique calculée selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et ALBA*

Analyse pour 100g / Analysis for 100g	
Energie / Energy	1158 kJ/ 276 kcal
Matières grasses / Fats	7,10 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	1,36 g
Glucides / Carbohydrates	37,97 g
dont sucres / including sugars	28,94 g
Protéines / Proteins	12,28 g
Sel / Salt	9,68 g

Procédés de fabrication : Nettoyage, tri, séchage, coupe- réduction en poudre, mélange, emballage.

Pureté : Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal, végétal présentant une toxicité

Microbiologie :

Staphylococcus aureus	<1x10 ² /g
Bacillus cereus	<1x10 ⁴ /g
Escherichia coli	<5x10 ³ /g
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	<1x10 ⁴ /g
Moisissures	<1x10 ⁵ /g
Salmonella spp.	Non détection dans 25g

Sécheresse : Taux d'humidité : $\leq 8\%$

Statut OGM : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9

Pesticide : Interdiction d'usage des pesticides.

Analyses : Le produit ne contient pas plus de 0,01mg/kg d'une substance pesticide à l'analyse.
Pas plus de 2 substances pesticides dans le produit.

Métaux lourds : Absence

Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.

Allergènes : Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011)

Procédé non exempt de contamination croisée avec des allergènes

Ionisation : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec; entre +5°C et +30°C; dans le sac et l'emballage d'origine

DLUO max : 23 mois

DLUO garantie : 6 mois

Emballage : Conforme au règlement 1935/2004 et modifications

UVC: Carton de qualité alimentaire contenant un sachet en naturflex transparent à base de cellulose et compostable et son lien métal. La fermeture est assurée par une étiquette autocollante en papier imprimée.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :

Certification bio : AT-BIO-301