

FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création 11/03/2020
Date de mise à jour : 11/03/2020

Entreprise : AROMANDISE SARL
ZAC Parc Eurêka 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 : MACA01
Farine de maca

Poids net : 250g

Composition :

Ingrédients
Farine de racine de Maca* (<i>Lapidium meyenii</i>)

* Produit issu de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Fruité
Apparence : Farine beige
Mode de culture : Agriculture biologique
Applications : Aide culinaire

Tableau nutritionnel : *Valeur calorique selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et issue d'une analyse*

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutrition declaration for 100g	
Energie / Energy	1649 kJ / 394 kcal
Matières grasses / Fats	0,2 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0,0 g
Glucides / Carbohydrates	71,0 g
dont sucres / including sugars	32,0 g
Fibres alimentaires / Dietary fibres	7,0 g
Protéines / Proteins	14,0 g
Sel / Salt	0,05 g

Procédé de fabrication :

- 1 Réception des racines de maca
- 2 Epluchage
- 3 Tamisage et séchage
- 4 Réduction en farine
- 5 Emballage

Microbiologie :

Flore aérobie mésophile (30°C)	Valeur de référence < 2x10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli	Absence dans 25g
Moisissures	< 5x10 ¹ ufc/g
Levures	< 1x10 ¹ ufc/g
Salmonella spp.	Absence dans 25g

Statut OGM : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9
Ce produit ne contient pas d'OGM.

Pesticides : Absence
Conforme au règlement (CE) N° 396/2005.

Métaux lourds : Absence
Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.

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

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

DDM max : 23 mois
DDM garantie : 6 mois

Emballage : Conformé au règlement 1935/2004 et modifications
UVC: Sachet kraft compostable en papier et film biosourcé.
Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné
Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :
Certification bio : AT-BIO-301