

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 : HBE28
Fleurs d'épices Pain et Tartes salées

Poids net : 40g

Composition :

Ingrédient	Origine
* Carotte	Autriche
* Coriandre	Autriche
* Gingembre	Sri Lanka, Inde, Chine
* Menthe poivrée	Autriche
* Ail	Autriche, Egypte, Inde
* Zeste d'orange	Paraguay, Tanzanie
* Bleuet	Roumanie, Allemagne, Autriche
* Poivre noir	Sri Lanka, Tanzanie, Inde
Sel de l'Himalaya	Pakistan
* Sucre de betterave	Autriche
* Cumin	Inde
* Curcuma	Inde
* Sauge	Autriche
* Moutarde	Autriche
* Fenugrec	Autriche
* Fenouil	Autriche, Bulgarie, Allemagne
* Paprika doux	Espagne
Sel de mer	Grèce
* Laurier	Pologne, Portugal, Turquie
* Thym	Autriche, Bulgarie, Albanie
* Romarin	Maroc, Albanie, Portugal

* Produits issus de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Epicé et rafraîchissant

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	1298 kJ/ 310 kcal
Matières grasses / Fats	4,80 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0,83 g
Glucides / Carbohydrates	42,18 g
dont sucres / including sugars	35,26 g
Protéines / Proteins	10,16 g
Sel / Salt	4,12 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 <math><1 \times 10^2 / g</math>
Bacillus cereus <math><1 \times 10^4 / g</math>

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 : ≤ 10%
- 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)
Présence de moutarde jaune
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