

FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création 11/02/2016
Date de mise à jour : 18/12/2017

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 : HBE48
Ciao le Sel Doux

Poids net : 70g

Composition :

Ingrédient
Persil*
Carotte*
Morceaux de panais*
Graines de citrouille*
Tomate*
Morceaux d'oignon*
Paprika doux*
Betterave*
Livèche*
Curcuma*
Ail des ours*
Ail*

* Produit issu de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Doux, légèrement épicé, légumes
Apparence : Poudre
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	1341 kJ/ 320 kcal
Matières grasses / Fats	3,59 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0,65 g
Glucides / Carbohydrates	45,12 g
dont sucres / including sugars	31,43 g
Protéines / Proteins	14,15 g
Sel / Salt*	0,30 g

* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

Procédés de fabrication : Nettoyage, tri, séchage, mélange, emballage.

Pureté : Taux de pureté : $\geq 98\%$
Taux d'impureté : $\leq 2\%$
Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal, végétal présentant une toxicité

Microbiologie :	Valeur de référence	Valeur limite
Staphylococcus aureus	$<1 \times 10^2/g$	$<1 \times 10^3/g$
Bacillus cereus	$<1 \times 10^3/g$	$<1 \times 10^4/g$
Escherichia coli	$<5 \times 10^3/g$	$<1 \times 10^4/g$
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	$<1 \times 10^3/g$	$<1 \times 10^4/g$
Moisissures	$<1 \times 10^5/g$	$<1 \times 10^6/g$
Salmonella spp.	Non détection dans 25g	Non détection dans 25g

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)

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: Boite carton de qualité alimentaire.
Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné
Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :
Certification bio : FR-BIO-10