

# FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU  
[clement@aromandise.com](mailto:clement@aromandise.com)

Date de création

21/11/2014

Date de mise à jour :

28/06/2016

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](http://www.aromandise.com)

**AROMANDISE**

Désignation produit :

Tisane Heureux Evènement (TTS09)

Poids net :

20g

Aspect :

Plantes hachées biologiques

Couleur :

Beige, brun

Composition :

Ingrédient	Origine
Citronnelle*	Paraguay, Tanzanie
Mélisse*	Autriche
Orties*	Roumanie
Feuilles de fraises*	Albanie, Allemagne, Kosovo
Zeste d'orange*	Paraguay, Tanzanie
Boutons de rose*	Autriche, Maroc, Albanie
Fleurs d'oranger*	Maroc

\* Produits issus de l'agriculture biologique

Additif(s) :

Absence  
Conforme au Règlement (CE) N° 231/2012

Statut légal :

Denrée alimentaire consommable en l'état (par infusion),  
certifiée biologique selon Règlement (CE) N°834/2007.

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur intenses : Fleurie, fruité  
Mode de culture : Agriculture biologique  
Applications : Tisane

Valeurs nutritionnelles :

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

Analyse pour 100ml prélevé sur 200ml d'infusion / Analysis for 100ml from 200ml of infusion	
Energie / Energy	3 kJ/ 1 kcal
Matières grasses / Fats	0 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0 g
Glucides / Carbohydrates	0,2 g
dont sucres / including sugars	0 g
Protéines / Proteins	0 g
Sel / Salt	0 g

Procédés de fabrication :

Nettoyage, tri, séchage, coupe- réduction en poudre, mélange, emballage

Pureté :

Taux de pureté : ≥ 98%  
Taux d'impureté : ≤ 2%  
Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal,  
végétal présentant une toxicité.

Microbiologie :

	Valeur de référence	Valeur limite
Staphylococcus aureus	<1x10 <sup>2</sup> /g	<1x10 <sup>3</sup> /g
Bacillus cereus	<1x10 <sup>3</sup> /g	<1x10 <sup>4</sup> /g
Escherichia coli	<5x10 <sup>3</sup> /g	<1x10 <sup>4</sup> /g
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	<1x10 <sup>3</sup> /g	<1x10 <sup>4</sup> /g
Moisissures	<1x10 <sup>5</sup> /g	<1x10 <sup>6</sup> /g
Salmonella spp.	Non détection dans 25g	Non détection dans 25g

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.

Sécheresse :

Taux d'humidité ≤ 8%

Statut OGM :

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

Métaux lourds :

Absence

Ionisation :

Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.  
Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10

Allergènes :

Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011) dans la recette.  
Procédé non exempt de contamination croisée.

Conservation :

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

DLUO max : 23 mois

DLUO garantie : 6 mois

**Emballage :**

Conforme au règlement 1935/2004 et modifications

UVC : Sachet compostable composé de cellulose et de fibre d'abaca (*Musa textilis*). Apte au contact alimentaire et non traité au chlore.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

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

**Certification :**

Certification bio : CZ-BIO-002