

# FICHE TECHNIQUE

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

**Date de création** 02/03/2015  
**Date de mise à jour :** 02/03/2015

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



**Désignation produit :** HBE22  
Fleurs d'épices Salade Bonheur

**Poids net :** 20g

**Composition :**

Ingrédient	Origine
Romarin*	Maroc, Albanie, Portugal
Livèche*	Autriche
Thym*	Autriche, Bulgarie, Albanie
Estragon*	Allemagne
Aneth*	Allemagne, Autriche
Origan*	Autriche, Allemagne, Kosovo
Basilic*	Albanie, Egypte
Marjolaine*	Autriche, Egypte
Ail des ours*	Roumanie, Bosnie-Herzégovine
Bleuet*	Roumanie, Allemagne, Autriche
Souci* (calendula)	Autriche, Allemagne, Bulgarie
Cumin*	Autriche
Anis*	Autriche

\* Produits issus de l'agriculture biologique

**Caractéristiques :**

Organoleptiques : Goût et odeur : Notes provençales, fleurie

Granulométrie :  $X \leq 0,5\text{cm}$

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	1263 kJ/ 302 kcal
Matières grasses / Fats	7,79 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	1,58 g
Glucides / Carbohydrates	36,58 g
dont sucres / including sugars	32,13 g
Fibres / Fiber	22,5 g
Protéines / Proteins	16,07 g
Sel / Salt	0,43 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	$<1 \times 10^2 / \text{g}$
Bacillus cereus	$<1 \times 10^4 / \text{g}$
Escherichia coli	$<5 \times 10^3 / \text{g}$
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	$<1 \times 10^4 / \text{g}$
Moisissures	$<1 \times 10^5 / \text{g}$
Salmonella spp.	Non détection dans 25g

**Sécheresse :** Taux d'humidité ≤ 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