

# FICHE TECHNIQUE

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

**Date de création** 21/11/2014  
**Date de mise à jour :** 15/01/2018

**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 :** Fleurs à croquer Fleurs d'Oranger (FAC05)  
**Poids net :** 30g  
**Aspect :** Fleurs séchées biologiques  
**Couleur :** Brun-orangé

**Composition :**

Ingrédient
Fleurs d'oranger* (Citrus aurantium)

\* Produits issus de l'agriculture biologique

**Additif(s) :** Absence

**Statut légal :** Denrée alimentaire consommable en l'état, certifiée biologique selon Règlement (CE) N°834/2007.

**Caractéristiques :**  
Organoleptiques : Goût et odeur intenses : Fleurie, orange typique  
Mode de culture : Agriculture biologique  
Applications : Condiment

**Procédés de fabrication :** Nettoyage, tri, séchage, coupe, mélange, emballage

**Statut OGM :** Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9

**Insectes, moisissures :** Absence.

**Éléments étrangers :** < 2%

**Ionisation :** Non utilisé.

**Allergènes :** Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011) dans la recette.

**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 en PE transparent. Adapté au contact alimentaire.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

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

**Certification :**  
Certification bio : FR-BIO-10