

FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création

19/12/2014

Date de mise à jour :

22/11/2017

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 :

Fleurs à croquer Fleurs de Sureau

Poids net :

30g

Aspect :

Fleurs séchées biologiques

Couleur :

Jaune

Mois de récolte :

Mai

Composition :

Ingrédient
Fleurs de sureau noir* (Sambucus nigra L.)

* Produits issus de l'agriculture biologique

Statut légal :

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

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur intenses : Fleurie, sureau 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

Ionisation :

Non utilisé.

Désinfection au CO₂:

Oui

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)