

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 : HBE49
Ciao le Sel Corsé

Poids net : 70g

Composition :

Ingrédient
Tomate*
Paprika doux*
Origan*
Basilic*
Morceaux d'oignon*
Betterave*
Morceaux de panais*
Thym*
Piment*
Ail*
Romarin*
Graines de citrouille*
Poivre noir*

* Produit issu de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Epicé
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	1350 kJ/ 321 kcal
Matières grasses / Fats	6,08 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	1,28 g
Glucides / Carbohydrates	47,01 g
dont sucres / including sugars	37,05 g
Protéines / Proteins	11,97 g
Sel / Salt*	0,12 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 : ≥ 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 ² /g	<1x10 ³ /g
Bacillus cereus	<1x10 ³ /g	<1x10 ⁴ /g
Escherichia coli	<5x10 ³ /g	<1x10 ⁴ /g
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	<1x10 ³ /g	<1x10 ⁴ /g
Moississures	<1x10 ⁵ /g	<1x10 ⁶ /g
Salmonella spp.	Non détection dans 25g	Non détection dans 25g

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)

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 : AT-BIO-301