

FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création : 26/01/2014
 Date de mise à jour : 26/01/2014

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 : HBE14
 Fleurs d'épices Pizza Pasta

Poids net : 30g

Ingrédient	Origine
* Paprika doux	Espagne
* Ail	Autriche, Egypte, Inde
* Origan	Autriche, Allemagne, Kosovo
* Basilic	Albanie, Egypte
* Piment rouge	Ouganda
* Thym	Autriche, Bulgarie, Albanie
* Romarin	Maroc, Albanie, Portugal
* Pétales de tournesol	Autriche, Albanie
* Poivre noir	Sri Lanka, Tanzanie, Inde
* Calendula	Autriche, Allemagne, Bulgarie
* Boutons de rose	Autriche, Maroc, Albanie

* Produits issus de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Herbal, épicé
 Mélange de fleurs et d'épices bio

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	1302 kJ/ 312 kcal
Matières grasses / Fats	8,49 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	2,09 g
Glucides / Carbohydrates	42,60 g
dont sucres / including sugars	32,93 g
Protéines / Proteins	11,91 g
Sel / Salt	0,09 g

Procédés de fabrication : Nettoyage, tri, séchage, mélange, emballage.

Pureté : Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal, végétal présentant une toxicité

Microbiologie :

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

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/1881/2006.

Allergènes : Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011)
 Procédé non exempt de contamination croisée avec des allergènes

Ionisation/irradiation: 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