

mars-12

# Fiche Technique

## PRODUIT

**BASILIC FLOCONS**  
*Occimum basilicum*

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Basilic issu de l'agriculture biologique certifiée.  
Les flocons doivent être exempts de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).  
Couleur : vert.

## ORIGINE ET CONTRÔLE

Le basilic est cultivé et déshydraté en Egypte.  
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10  
Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

## PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12  
Taux de matière étrangère en % = 1  
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture

## ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.  
Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max 5x10 <sup>6</sup> / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 30000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	

## STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.  
DLUO : 2 ans compter du conditionnement