

FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création

21/11/2014

Date de mise à jour :

21/11/2014

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 :

HBE20
Fleurs d'épices Poisson Céleste

Poids net :

25g

Composition :

| Ingrédient | Origine |
|-----------------|-------------------------------|
| Thym* | Autriche, Bulgarie, Albanie |
| Basilic* | Egypte, Albanie |
| Bleuet* | Roumanie, Allemagne, Autriche |
| Moutarde jaune* | Autriche |
| Persil* | Autriche |
| Livèche* | Autriche |
| Fenouil* | Autriche, Bulgarie, Allemagne |

* Produits issus de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Fleurie
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 | 1262 kJ/ 302 kcal |
| Matières grasses / Fats | 8,4 g |
| dont acides gras saturés / including saturated fatty acids | 1,5 g |
| Glucides / Carbohydrates | 35,8 g |
| dont sucres / including sugars | 31,6 g |
| Fibres / Fiber | 22,7 g |
| Protéines / Proteins | 16,1 g |
| Sel / Salt | 0,5 g |

Procédés de fabrication :

Nettoyage, tri, séchage, coupe- réduction en poudre, mélange, emballage.

Pureté :

Taux de pureté : ≥ 98%
Taux d'impureté ≤ 2%
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) n° 1881/2006.

Allergènes :

Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011)
Présence de moutarde jaune.
Procédé non exempt de contamination croisée avec des allergènes

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: 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