

FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création 31/07/2015
Date de mise à jour : 31/07/2015

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 : HBE29
Fleurs d'épices Cuisine Végétarienne

Poids net : 38g

Composition :

Ingrédient	Origine
* Coriandre	Autriche
* Curcuma	Inde
* Citronnelle	Paraguay, Tanzanie
* Cumin	Inde
* Moutarde	Autriche
* Gingembre	Sri Lanka, Inde, Chine
* Paprika doux	Espagne
* Sauge	Autriche
* Fenugrec	Autriche
* Ail	Autriche, Egypte, Inde
* Fenouil	Autriche, Bulgarie, Allemagne
* Romarin	Maroc, Albanie, Portugal
* Calendula	Autriche, Bulgarie, Allemagne
* Thym	Autriche, Bulgarie, Albanie

* Produits issus de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Oriental, épicé

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	1411 kJ/ 338 kcal
Matières grasses / Fats	12,48 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	1,69 g
Glucides / Carbohydrates	39,47 g
dont sucres / including sugars	30,22 g
Protéines / Proteins	12,87 g
Sel / Salt	0,11 g

Procédés de fabrication : Nettoyage, tri, séchage, coupe- réduction en poudre, 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

Sécheresse : Taux d'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)
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