

FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création

21/11/2014

Date de mise à jour :

04/05/2018

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 :

Epice Galanga (HBE11)

Poids net :

35g

Aspect :

Epices biologiques

Couleur :

Brun, beige

Composition :

Ingrédient
Poudre de galanga*

* Produits issus de l'agriculture biologique

Additif(s) :

Absence
Conforme au Règlement (CE) N° 231/2012

Statut légal :

Denrée alimentaire consommable en l'état, certifiée biologique selon Règlement (CE) N°834/2007.

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur intenses : Typique.

Granulométrie : X ≤ 0,5cm

Mode de culture : Agriculture biologique

Applications : Condiment

Valeurs nutritionnelles :

Valeur calorique calculée selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et ALBA

Analyse pour 100g / Analysis for 100g	
Energie / Energy	1031 kJ/ 248 kcal
Matières grasses / Fats	1 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0,40 g
Glucides / Carbohydrates	32,90 g
dont sucres / including sugars	4,90 g
Protéines / Proteins	5,60 g
Sel / Salt	0,04 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 ¹ /g
Escherichia coli	<5x10 ³ /g
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	<1x10 ⁴ /g
Moisissures	<1x10 ⁵ /g
Salmonella spp.	Non détection dans 25g

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.

Sécheresse :

Taux d'humidité ≤ 8%

Statut OGM :

Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9

Métaux lourds :

Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.

Ionisation :

Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10

Allergènes :

Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011) dans la recette.
Toutes mesures utiles de nettoyage sont mises en œuvre afin d'éviter au maximum les risques potentiels de contamination croisée.

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec; entre +5°C et +30°C; dans 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