

# FICHE TECHNIQUE

**Préparée par :** Clément GROLLEAU  
[clement@aromandise.com](mailto: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](http://www.aromandise.com)

**AROMANDISE**

**Désignation produit :** HBE33  
Fleurs d'épices Barbecue Louisiane

**Poids net :** 42g

**Composition :**

| Ingrédient            | Origine                       |
|-----------------------|-------------------------------|
| * Paprika doux        | Espagne                       |
| * Morceaux de tomates | Italie                        |
| * Ail                 | Autriche, Egypte, Inde        |
| Sel de mer            | Grèce                         |
| * Hysope              | Autriche, Allemagne           |
| * Thym                | Autriche, Bulgarie, Albanie   |
| * Romarin             | Maroc, Albanie, Portugal      |
| * Bleuet              | Autriche, Allemagne, Roumanie |
| * Marjolaine          | Autriche, Egypte              |
| * Cumin               | Inde                          |
| * Poivre noir         | Sri Lanka, Tanzanie, Inde     |
| * Piment rouge        | Ouganda                       |

\* Produits issus de l'agriculture biologique

**Caractéristiques :**

Organoleptiques : Goût et odeur : Epicé, légèrement aillé

Granulométrie :  $0,2\text{cm} \leq X \leq 0,8\text{cm}$

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   | 1158 kJ/ 276 kcal |
| Matières grasses / Fats                                    | 7,10 g            |
| dont acides gras saturés / including saturated fatty acids | 1,36 g            |
| Glucides / Carbohydrates                                   | 37,97 g           |
| dont sucres / including sugars                             | 28,94 g           |
| Protéines / Proteins                                       | 12,28 g           |
| Sel / Salt   | 9,68 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 <sup>2</sup> /g  |
| Bacillus cereus                      | <1x10 <sup>4</sup> /g  |
| Escherichia coli                     | <5x10 <sup>3</sup> /g  |
| Clostridia sulphito-réducteurs (SRC) | <1x10 <sup>4</sup> /g  |
| Moisissures                          | <1x10 <sup>5</sup> /g  |
| Salmonella spp.                      | Non détection dans 25g |

**Sécheresse :** Taux d'humidité :  $\leq 8\%$

**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)

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