

FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création

29/08/2014

Date de mise à jour :

15/01/2018

Entreprise :

AROMANDISE SARL
ZAC Parc Eurêka 140, rue des Walkyries 34000 Montpellier - France
Siret : 41198698700021 RC : Montpellier TVA IC : FR68411986987 NAF : 2042Z
Tel : +33 (0)499 58 32 70 www.aromandise.com

AROMANDISE

Désignation produit :

Fleurs à croquer Boutons de Rose (FAC01)

Poids net :

30g

Aspect :

Fleurs séchées biologiques

Couleur :

Violette

Composition :

Ingrédient
Boutons de Rose* (Rosa damascena)

* 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 : Fleurie

Granulométrie : $X \leq 1,5\text{cm}$

Mode de culture : Agriculture biologique

Applications : Condiment

Valeurs nutritionnelles :

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

Analyse pour 100g / Analysis for 100g	
Energie / Energy	1081 kJ/ 260 kcal
Matières grasses / Fats	0,90 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0,30 g
Glucides / Carbohydrates	27,90 g
dont sucres / including sugars	5,50 g
Fibres / Fiber	45,90 g
Protéines / Proteins	12,2 g
Sel / Salt	0,02 g

Procédés de fabrication :

Nettoyage, tri, séchage, coupe, mélange, emballage

Pureté :

Taux de pureté $\geq 98\%$
Taux d'impureté $\leq 2\%$
Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal, végétal présentant une toxicité.

Sécheresse :

Taux d'humidité $\leq 10\%$

Microbiologie :

Staphylococcus aureus	$<1 \times 10^2/\text{g}$
Bacillus cereus	$<1 \times 10^4/\text{g}$
Escherichia coli	$<5 \times 10^3/\text{g}$
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	$<1 \times 10^4/\text{g}$
Moisissures	$<1 \times 10^5/\text{g}$
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.

Statut OGM :

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

Métaux lourds :

Absence

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.

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 : Sachet en naturflex transparent à base de cellulose et compostable. Adapté au contact alimentaire.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné
Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :

Certification bio : AT-BIO-301