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 Eurêka 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 : HBE32

Fleurs d'épices Pomme de Terre

Poids net: 26

Composition:

Ingrédient	Origine	
* Persil	Autriche	
* Romarin	Maroc, Albanie, Portugal	
* Ail	Autriche, Egypte, Inde	
* Sarriette	Autriche, Allemagne	
Sel de mer	Grèce	
* Oignon	Autriche, Egypte	
* Bleuet	Roumanie, Allemagne, Autriche	
* Calendula	Autriche, Allemagne, Bulgarie	
* Origan	Autriche, Allemagne, Kosovo	
* Paprika doux	Espagne	
* Galanga	Indonésie	
* Poivre noir	Sri Lanka, Tanzanie, Inde	

^{*} Produits issus de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Epicé, légèrement aillé

Granulométrie : 2mm ≤ X ≤ 5mm 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	1132 kJ/ 271
	kcal
Matières grasses / Fats	5,35 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	1,11 g
Glucides / Carbohydrates	39,42 g
dont sucres / including sugars	28,95 g
Protéines / Proteins	11,72 g
Sel / Salt	7,65 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 <1x10²/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)

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