

Fiche Technique

PRODUIT

THYM FEUILLE BIOLOGIQUE *Thymus vulgaris*

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ingrédient : thym feuille issu de l'agriculture biologique certifiée.

Odeur et flaveur caractéristiques du thym. Il doit être exempt de toutes flaveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).

Couleur : du vert au gris.

Granulométrie, taille : 3 à 8 mm

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le thym est cultivé et déshydraté au Pérou.

Ce produit ne contient ni OGM, ni additif, ni arôme et aucun de ses composants n'a été ionisé.

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max = 10 %

Matière étrangère max = 1 %

Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Norme : nbr de germe max	
Micro-aérobie à 30°C	5x10 ⁶ / g	
E.coli / g	100 / g	
Spoires de moisissures / g	10000 / g	
Salmonelles dans 25 g	Abs / 25 g	

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.

Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 25°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DLUO : 2 ans compter du conditionnement

VALEURS NUTRITIONELLES (pour 100g)

Energie (en Kcal)	433,07	Protéines (g)	9,11	Eau (g)	7,79
Glucides (g)	26,94	Lipides (g)	7,43	Sodium (mg)	55
dont Sucres (g)	1,71	Dont A.G. saturés (g)	2,73	soit Sel (mg)	137,5