

Fiche Technique

VIOPATP

PRODUIT

MELANGE PATISserie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le produit doit être exempt de toutes flaveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).

COMPOSITION :

Cannelle*, Muscade*, Coriandre* Girofle*, Piment de Jamaïque*.

*= produit issu de l'agriculture biologique

ORIGINE ET CONTRÔLE

Mélange fabriqué et moulu dans nos locaux sur meule de pierre à 23%.

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

Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12

Taux de matière étrangère en % = 1

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

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	Max 5x10 ⁶ / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 30000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
Sudan red	Absence	

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DLUO : 2 ans compter du conditionnement

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (en Kcal)	377,657	Protéines (g)	6,4895	Eau (g)	8,8458
Glucides (g)	29,6818	Lipides (g)	14,4588	Sodium (mg)	34,36
Dont sucres (g)	24,9403	Dont A.G. saturés (g)	6,6814	soit Sel (mg)	85,9