

Fiche Technique

PRODUIT

LAURIER POUDRE BIOLOGIQUE
Laurus nobilis

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le laurier est cultivé et déshydraté en Turquie. Il est issu de l'agriculture biologique certifiée.
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10
Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et aucun de ses composants n'a été ionisé.

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 10
Taux de matière étrangère en % = 2
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max 5×10^6 / g	
E.coli / g	Max 10^2	
Spoires de moisissures / g	Max 10^4	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
Staphylococcus aureus / g	Absence	

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 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)	458,16	Protéines (g)	7,61	Eau (g)	5,44
Glucides (g)	48,67	Lipides (g)	8,36	Sodium (mg)	23
Dont sucres (g)	48,67	Dont A.G. saturés (g)	2,28	soit Sel (mg)	57,5