

Fiche Technique

PRODUIT

MARJOLAINE FLOCON BIOLOGIQUE
Oreganum majorana

Marjolaine issue de l'agriculture biologique certifiée.
Elle doit être exempte de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Couleur : verte. Granulométrie 1-3mm

ORIGINE ET CONTRÔLE

La marjolaine est cultivée et déshydratée en Egypte.
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 = 12
Taux de matière étrangère en % = 1
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

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 NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (en Kcal)	272	Protéines (g)	12,66	Eau (g)	7,64
Glucides (g)	60,56	Lipides (g)	7,04	Sodium (mg)	77
Dont sucres (g)	4,09	Dont A.G. saturés (g)	0,529	soit Sel (mg)	192,5