

# Fiche Technique

## PRODUIT

**ORIGAN FLOCONS *Origanum Vulgaris***

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Origan issu de l'agriculture biologique certifiée.  
Il doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).  
Couleur : verte.

## ORIGINE ET CONTRÔLE

L'origan est cultivé et déshydraté en Grèce.  
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 biologique

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max $5 \times 10^6$ / 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)	306	Protéines (g)	11	Eau (g)	7,16
Glucides (g)	64,43	Lipides (g)	10,25	Sodium (mg)	15
dont Sucres (g)	4,09	Dont A.G. saturés (g)	7,957	soit Sel (mg)	37,5