

Fiche Technique

PRODUIT

PERSIL FLOCON BIOLOGIQUE

Petroselinum savitum

DESCRIPTION DU PRODUIT

Persil issu de l'agriculture biologique certifiée.

Odeur et saveur très fine, caractéristique du persil. Il doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).

Couleur : verte.

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le persil est cultivé et déshydraté en Allemagne.

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)	276	Protéines (g)	22,42	Eau (g)	9,02
Glucides (g)	51,66	Lipides (g)	4,43	Sodium (mg)	452
dont Sucres (g)	7,27			soit Sel (mg)	1130