FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création 31/07/2015
Date de mise à jour : 31/07/2015

Entreprise : AROMANDISE SARL
ZAC Parc Eurêka 140, rue des Walkyries 34000 Montpellier - France
Siret : 41198698700021 RC : Montpellier TVAIC : FR68411986987 NAF : 2042Z
Tel : +33 (0)499 58 32 70 www.aromandise.com

Désignation produit : HBE24
Fleurs d'épices Grillades de Poissons

Poids net : 25g

Composition :

Ingrédient	Origine
* Thym	Autriche, Bulgarie, Albanie
* Basilic	Egypte, Albanie
* Bleuet	Roumanie, Allemagne, Autriche
* Moutarde	Autriche
* Persil	Autriche
* Livèche	Autriche
* Fenouil	Autriche, Bulgarie, Allemagne

* Produits issus de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Note de thym piquant, persil, livèche
Mode de culture : Agriculture biologique
Applications : Epices

Tableau nutritionnel : *Valeur calorique calculée selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et ALBA*

Analyse pour 100g / Analysis for 100g	
Energie / Energy	1262 kJ/ 302 kcal
Matières grasses / Fats	8,43 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	1,51 g
Glucides / Carbohydrates	35,78 g
dont sucres / including sugars	31,58 g
Protéines / Proteins	16,10 g
Sel / Salt	0,52 g

Procédés de fabrication : Nettoyage, tri, séchage, coupe- réduction en poudre, mélange, emballage.

Pureté : Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal, végétal présentant une toxicité

Microbiologie :

Staphylococcus aureus	$<1x10^2/g$
Bacillus cereus	$<1x10^4/g$
Escherichia coli	$<5x10^3/g$
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	$<1x10^4/g$
Moisissures	$<1x10^5/g$
Salmonella spp.	Non détection dans 25g

Sécheresse : Taux d'humidité ≤ 8%
Statut OGM : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9
Pesticide : Interdiction d'usage des pesticides.
Analyses : Le produit ne contient pas plus de 0,01mg/kg d'une substance pesticide à l'analyse.
Pas plus de 2 substances pesticides dans le produit.
Métaux lourds : Absence
Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.
Allergènes : Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011)

Présence de moutarde jaune
Procédé non exempt de contamination croisée avec des allergènes

Ionisation : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec; entre +5°C et +30°C; dans le sac et l'emballage d'origine
DLUO max : 23 mois
DLUO garantie : 6 mois

Emballage : Conforme au règlement 1935/2004 et modifications
UVC: Carton de qualité alimentaire contenant un sachet en naturflex transparent à base de cellulose et compostable et son lien métal. La fermeture est assurée par une étiquette autocollante en papier imprimée.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné
Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :
Certification bio : AT-BIO-301