

FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création 21/11/2014
Date de mise à jour : 15/01/2018

Entreprise : AROMANDISE SARL
ZAC Parc Euréka 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 : Fleurs à croquer Fleurs d'Oranger (FAC05)
Poids net : 30g
Aspect : Fleurs séchées biologiques
Couleur : Brun-orangé

Composition :

Ingrédient
Fleurs d'oranger* (Citrus aurantium)

* Produits issus de l'agriculture biologique

Additif(s) : Absence

Statut légal : Denrée alimentaire consommable en l'état, certifiée biologique selon Règlement (CE) N°834/2007.

Caractéristiques :
Organoleptiques : Goût et odeur intenses : Fleurie, orange typique
Mode de culture : Agriculture biologique
Applications : Condiment

Procédés de fabrication : Nettoyage, tri, séchage, coupe, mélange, emballage

Statut OGM : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9

Insectes, moisissures : Absence.

Éléments étrangers : < 2%

Ionisation : Non utilisé.

Allergènes : Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011) dans la recette.

Conservation :
A conserver dans un endroit frais et sec; entre +5°C et +30°C; dans l'emballage d'origine.

DLUO max : 23 mois

DLUO garantie : 6 mois

Emballage : Conforme au règlement 1935/2004 et modifications
UVC : Sachet en PE transparent. Adapté au contact alimentaire.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :
Certification bio : FR-BIO-10