

oct-12

Fiche Technique

PRODUIT

CIBOULETTE FLOCONS

Allium Schoenoprasum L.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ciboulette issue de l'agriculture biologique certifiée.

Les flocons doivent être exempts de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).

Couleur : vert.

ORIGINE ET CONTRÔLE

La ciboulette est cultivée et déshydratée 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 n'a pas 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

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.

Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max 5x10 ⁶ / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 30000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conservé à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DLUO : 2 ans compter du conditionnement