

# FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU  
[clement@aromandise.com](mailto:clement@aromandise.com)

Date de création

30/07/2015

Date de mise à jour :

04/03/2016

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](http://www.aromandise.com)

**AROMANDISE**

Désignation produit :

HBE18  
Légume Douceur

Poids net :

45g

Composition :

| Ingrédient             | Origine                |
|------------------------|------------------------|
| * Citronnelle          | Paraguay, Tanzanie     |
| * Coriandre            | Autriche               |
| * Gingembre            | Sri Lanka, Chine       |
| * Ail                  | Autriche, Egypte, Inde |
| * Curcuma              | Inde                   |
| * Pétales de tournesol | Autriche, Albanie      |

\* Produit issu de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Boisé, fruité

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                                           | 1244 kJ/ 298 kcal |
| Matières grasses / Fats                                    | 6,29 g            |
| dont acides gras saturés / including saturated fatty acids | 1,01 g            |
| Glucides / Carbohydrates                                   | 41,32 g           |
| dont sucres / including sugars                             | 30,10 g           |
| Protéines / Proteins                                       | 9,78 g            |
| Sel / Salt                                                 | 0,08 g            |

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

Pureté :

Taux de pureté :  $\geq 98\%$

Taux d'impureté :  $\leq 2\%$

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

Microbiologie :

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Staphylococcus aureus                | $<1 \times 10^2/g$     |
| Bacillus cereus                      | $<1 \times 10^4/g$     |
| Escherichia coli                     | $<5 \times 10^3/g$     |
| Clostridia sulphito-réducteurs (SRC) | $<1 \times 10^4/g$     |
| Moisissures                          | $<1 \times 10^5/g$     |
| Salmonella spp.                      | Non détection dans 25g |

Sécheresse :

Taux d'humidité :  $\leq 8\%$

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)  
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