

Fiche Technique

BADG

PRODUIT

BADIANE FRUIT

Illicum Verum

DESCRIPTION DU PRODUIT

Badiane issue de l'agriculture biologique certifiée.
Doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Odeur caractéristique de la badiane.
Aspect marron.

ORIGINE ET CONTRÔLE

La badiane est cultivée au Vietnam
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Qualité France FR-BIO-10
Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.
Produit sans gluten

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 9%
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 5×10^6 / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 10000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
Staphylococcus aureus	Absence	

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°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)	442,78	Protéines (g)	17,6	Eau (g)	9,54
Glucides (g)	35,42	Lipides (g)	15,9	Sodium (mg)	16
Dont sucres (g)	35,42	Dont A.G. saturés (g)	0,59	soit Sel (mg)	40