

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 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

AROMANDISE

Désignation produit : HBE23
Fleurs d'épices Grillades de Viandes

Poids net : 75g

Composition :

Ingrédient	Origine
Sel de l'Himalaya*	Pakistan
Ail*	Autriche, Egypte, Inde
Paprika doux*	Espagne
Coriandre*	Autriche
Carvi*	Autriche, Allemagne
Rose*	Autriche, Maroc, Albanie
Bleuet*	Roumanie, Allemagne, Autriche
Curcuma*	Inde
Poivre noir*	Sri Lanka, Tanzanie, Inde
Gingembre*	Sri Lanka, Chine
Piment*	Ouganda
Cumin*	Inde

* Produits issus de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Salé, paprika, ail

Granulométrie : $X \leq 0,5\text{cm}$

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	832 kJ/ 199 kcal
Matières grasses / Fats	5,22 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0,64 g
Glucides / Carbohydrates	26,36 g
dont sucres / including sugars	14,83 g
Fibres / Fiber	22,5 g
Protéines / Proteins	8,56 g
Sel / Salt	38,06 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	$<1 \times 10^2 / \text{g}$
Bacillus cereus	$<1 \times 10^4 / \text{g}$
Escherichia coli	$<5 \times 10^3 / \text{g}$
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	$<1 \times 10^4 / \text{g}$
Moisissures	$<1 \times 10^5 / \text{g}$
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