



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 02/01/2018

PRODUIT

Mélange AIL ET FINES HERBES recette n°1

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ingrédients : Ail* semoule, Basilic* poudre, Romarin* poudre, Poireau* poudre, Persil* poudre, Marjolaine* fleur et feuille poudre, Livèche* poudre, Algues poudre (Kombu : algue brune de la famille des laminaires).

*issus de l'agriculture biologique certifiée

Couleur : Vert

Odeur et saveur caractéristiques des ingrédients qui composent le mélange.

Il doit être exempt de toute saveur ou odeur étrangère (moisi, rance).

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le mélange est composé d'ingrédients de diverses origines : UE (Espagne, France, Portugal, Hongrie, Allemagne, Autriche, Pays-Bas, Grèce) et hors-UE (Chine, Egypte, Tunisie).

Ce produit contient ni OGM, ni additif, ni arôme, et colorant.

Aucun composant ou produit n'a été ionisé.

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : ECOCERT SAS (F32600 L'Isle Jourdain)

ALLERGÈNES

Ne contient dans sa composition aucun allergène majeur de la liste suivante : *céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, mollusques, arachides, soja, lait et lactose, noix et fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin.*

Le céleri et la moutarde sont présents dans nos stocks et sur la ligne de fabrication. Une procédure de gestion des allergènes intégrant des mesures particulières de stockage, de manipulation et de nettoyage est mise en place afin de maîtriser le risque de contamination croisée.

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Taux d'humidité max. = 9 %

Matière étrangère max. = 1 %

Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C / g	Norme: nb de germes max. 5.10 ⁶	<i>Ces critères restent indicatifs et non stricts, nous pouvons tolérer certains écarts à ces critères tant qu'ils sont moindres, justifiés et que la qualité est globalement jugée satisfaisante quand tous les critères sont pris en compte. Ils n'engagent pas la responsabilité d'Arcadie. Le client doit étudier ses propres tolérances en fonction de l'utilisation qui sera faite du produit.</i>
Entérobactéries / g	5.10 ⁵	
<i>E. coli</i> / g	100	
Levures, Moisissures / g	10 ³	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
ASR totaux / g	100	
<i>Staphylococcus aureus</i> / g	100	
<i>Bacillus cereus</i> / g	10 ³	

STOCKAGE – DURÉE DE VIE

Conserver à moins de 25°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DDM: Date de Durabilité Minimale garantie de 18 mois minimum.

TRACABILITÉ DU PRODUIT

Le produit est défini par deux codes : le numéro de lot et la DDM (Date de Durabilité Minimale), ce qui assure la traçabilité et le suivi de la matière dès son entrée dans l'entreprise jusqu'au produit fini chez le client grâce aux enregistrements internes.

484, rue Émile Antoine 30340 MÉJANNES LES ALÈS

T : +33 (0)4 66 56 99 33

Fax : +33 (0)4 66 30 62 61

484, rue Émile Antoine 30340 MÉJANNES LES ALÈS
T : +33 (0)4 66 56 99 33
Fax : +33 (0)4 66 30 62 61