

Fiche technique

HERBES DE PROVENCE BIOLOGIQUE

Description du produit:	Mélange d'herbes aromatiques spécialement adapté à la cuisine méditerranéenne.	
Code article :	72820 : en 10kg 72815 : en 5kg 72810 : en 1kg 72800 : en 500g	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Fenouil*, Marjolaine*, Sarriette*, Thym *, Romarin* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>	
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :	Energie	1402kj-335kcal
	Lipides	10g
	Dont acides gras saturés	1.6g
	Glucides	41.7g
	Dont sucres	26.5g
	Fibres	18.8g
	Protéines	9.9g
	sodium	0.02g
Origine :	Fenouil : Egypte Marjolaine : Egypte, Allemagne, Turquie Thym : Turquie, Egypte, République tchèque Romarin : Egypte, Maroc Sarriette : Hongrie, Croatie, Albanie Transformation : France	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : vert Goût : typique, aromatique, épicé, frais, méditerranéen, sans goûts étrangers Odeur : typique, aromatique, méditerranéen, sans odeurs étrangères	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité : < 15%	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière	
DDM :	24 mois dans le conditionnement d'origine non ouvert et correctement stocké DDM résiduelle : 10 mois	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.