



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Thym et laurier secs 20g étui

Mise à jour 10/01/2023

Code référence : THL-ETU-0020-RAI-01U-S

LES HERBES DU ROUSSILLON

COMPOSITION

- Thym sec cultivé
- Laurier sec cultivé

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Longueur : entre 14 et 16 cm
- Les feuilles sont de couleur brune/verdâtre
- Le produit devra être exempt de moisissures et de matières étrangères de type : minéral, animal, métallique et d'insectes vivants ou morts. En ce qui concerne les matières étrangères de type végétal (1% max), on considère tout ce qui n'appartient pas à la plante
- Absence d'OGM/Ionisation/Principaux allergènes

DDM

- 36 mois

CONSOMMATEUR CIBLE

- Le consommateur désirant agrémenter un plat cuisiné

Les Herbes aromatiques ne font pas partie des 14 familles d'allergènes majeurs telles que définies par la réglementation européenne Annexe III bis de la directive 2000/13/CE/modifiée. Néanmoins certains consommateurs peuvent développer une allergie à ces produits

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Conditionné en étui carton certifié apte au contact alimentaire. En carton de 20 UVC

STOCKAGE ET TRANSPORT

-Transporter et stocker dans une atmosphère sèche et tempérée, à l'abri de la lumière, correctement ventilée, exempte d'odeurs désagréables et protégée contre l'entrée d'insectes et de nuisibles.

PHYSICO CHIMIE

| | Méthode de référence | Valeur cible |
|--|----------------------|------------------|
| Centres totales | ISO 930 mod | 7%(g/100g) |
| Centres insolubles dans l'acide sur le sec | ISO 930 mod | 2%(g/100g) |
| Huiles essentielles | ISO 6571 mod | 1.3%(ml/100ml) |
| Humidité | NF V 03-402 mod | Max 12 %(g/100g) |

CONTAMINANTS

| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Métaux lourds | Conforme ç la législation européenne |
| Résidus pesticides | Conforme à la législation européenne |
| Alcaloïdes pyrrolizidiniques | 400 microg/kg |
| Ochratoxine A | 10 microg/kg |

Contrôlé 2 fois/an/fournisseur

MICROBIOLOGIE

| | Méthode de référence | Valeur cible |
|---------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Bacillus cereus | BKR 23/06-22/10 | Max 10 000 UFC/g |
| Clostridium perfringens | NF EN ISO 7937 | Max 10 000 UFC/g |
| E coli | BRD 07/08-12/04 | < 10 UFC/g |
| Flore aérobie mésophile | NF EN ISO 4833-1 | Max 10 000 000 UFC/g |
| Levures | NF V08-059 | Max 10 000 UFC/g |
| Moisissures | NF V08-059 | MAX 1 000 000 UFC/g |
| Salmonella spp | NF EN ISO 6579-1 | Absence /375g |
| Staphylococcus à coag pos | NF V 08-057-1 | Max 1000 UFC/g |
| Listeria monocytogène | AES 10/03-09/00 | Absence/25g |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|------------------|----------------------------|
| Aspect / texture | Sec |
| Couleur | Vert foncé / brun |
| Odeur | Aromatique caractéristique |
| Gout | Caractéristique |