



# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## Laurier feuille sec

Mise à jour 10/01/2023

Code référence : LAU-VRA-FEUI-RAI-01U-S

### LES HERBES DU ROUSSILLON

### COMPOSITION

Laurier sec cultivé

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Les feuilles de laurier sec ont une longueur de 4 à 9 cm. Des variations minimales sont possibles en fonction des moments de récolte et des aléas liés à la production agricole

Elles sont de couleur brune/verdâtre et doivent être intègres, sans cassure, avec une tolérance de 10% max de défauts (par ex petites tâches)

Le produit devra être exempt de moisissures et de matières étrangères de type : animal, minéral, 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 OGM / allergènes / ionisation/ Principaux allergènes

Goût et odeur caractéristiques

### DDM

36 mois

### CONSOMMATEUR CIBLE

Le consommateur désirent agrémenter un plat cuisiné

## EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Vrac enveloppé dans papier apte au contact alimentaire et dans un carton ou caisse plastique de 3 kg

## TRANSPORT ET STOCKAGE

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.

*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*

## PHYSICO CHIMIE

	<b>Méthode de référence</b>	<b>Valeur cible</b>
Centres totales	ISO 930 mod	7%
Centres insolubles dans l'acide sur le sec	ISO 930 mod	2%
Huiles essentielles	ISO 6571 mod	1.3%
Humidité	NF V 03-402 mod	Max 12 %

Contrôlé 2 fois/an/fournisseur

## CONTAMINANTS

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

Contrôlé 2 fois/an/fournisseur

## MICROBIOLOGIE

	<b>Méthode de référence</b>	<b>Valeur cible</b>
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

Contrôlé 2 fois/an/fournisseur

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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