

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 10/01/2023

Mini bouquet

Thym Romarin Laurier séché

Code référence : ROM-MBU-OHUI-RAI-01U-S

Marque : Les Herbes du Roussillon

Composition

- -Laurier cultivé 30%
- -Thym cultivé 40%
- -Romarin cultivé 30%

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Les branches de thym, de laurier et de romarin sec sont de couleur brune verdâtre
- Les feuilles sont de couleur brune verdâtre ou légèrement bleutée.
- Goût et odeur aromatique caractéristique..
- Odeur et goût doivent rester caractéristiques.
- 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 (tolérance 1% max) on considère tout ce qui n'appartient pas à la plante.
- Elastique lié entre la base et le centre du bouquet
- Longueur entre 12 cm et 15 cm. Epaisseur de 25 à 40 mm. La longueur et l'épaisseur des bouquets sont tributaires des moments de récolte et de tous les aléas de la production agricole qui justifient cette tolérance.

- Absence OGM / allergènes / ionisation.

DLC / DLUO

36 mois

CONSOUMMATEUR CIBLE

Le consommateur désirant agrémenter un plat cuisiné.

Les herbes aromatiques ne font pas parties des 14 familles d'allergènes majeurs telles que définies par la réglementation européenne Annexe III bis de la directive 2000/13/CE modifié.

Néanmoins, certains consommateurs peuvent développer des allergies à ces produits.

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

-Vrac dans papier alimentaire dans un carton de 700 pièces.

-Elastique alimentaire conforme reg. matériaux pour contact alimentaire 10/2011.

TRANSPORT ET STOCKAGE

Transporter dans une atmosphère sèche et tempérée, à l'abri de la lumière, stocker dans un lieu sec, propre et correctement ventilé, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et de nuisibles.

CARCTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | METHODE DE REFERENCE | VALEUR CIBLE |
|--|----------------------|--------------|
| Cendres totales | ISO 930 mod | < 7 % |
| Cendres insolubles dans l'acide sur le sec | ISO 930 mod | < 2 % |
| Huiles essentielles | EN ISO 6571 mod | > 1,3 % |
| Humidité | NF V 03-402 mod | 10 % max |

CARACTERISTQUES MICROBIOLOGIQUES

| | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
| Bacillus cereus | NF EN ISO 7932 ou BKR 23/06-02/10 | Max 10 000 UFC/G |
| Clostridium perfringens | NF EN ISO 7937 | Max 10 000 UFC/G |
| E coli | NF ISO 16649-2 | < 10 UFC/g |
| Flore aérobie mésophile | AFNOR XP V08-034 Ou NF EN ISO 4833-01 | Max 10 000 000 UFC/G |
| Levures | AFNOR XP V08-036 Ou AFNOR XP V08-059 | Max 10 000 UFC/g |
| Moisissures | AFNOR XP V08-059 | Max 1 000 000 UFC/g |
| Salmonella spp | BRD 07/11-12-05 Ou NF EN ISO 6579-1 | Absence /375g |
| Staphylococcus à coagulase positive | NF V 08-057-1 Ou NF EN ISO 6888-02 | Max 1000 ufc/g |
| Listeria spp | AES 10/03-09/00 | Absence/ 25g |

CONTAMINANTS

| | |
|------------------------------|--|
| Métaux lourds et pesticides | Conforme à la législation européenne et /ou française en vigueur. Analyses 2 fois par an + 2 fois par an/fournisseur |
| Alcaloïdes pyrrolizidiniques | |
| Ochratoxine A | LM fixée à 400 µg/kg par le règlement CE2022/1370 à partir de janvier 2023. Contrôlé 2 fois par an/fournisseur |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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