



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Romarin branche sec

Mise à jour 10/01/2023

Code référence : ROM-BRAN-RAI-01U-S

LES HERBES DU ROUSSILLON

COMPOSITION

Romarin sec cultivé

CARACTERISTIQUES GENERALES

Les branches de romarin sec sec ont une longueur de 12 à 15 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 désirant agrémenter un plat cuisiné

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Vrac enveloppé dans du papier apte au contact alimentaire et dans un carton contenant 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

	Méthode de référence	Valeur cible
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

	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

Contrôlé 2 fois/an/fournisseur

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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