

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 10/01/2023

Thym Branche sec

Code référence : THY-VRA-1000-RAI-01U-S

LES HERBES DU ROUSSILLON

Marque : Les Herbes du Roussillon

Composition

- Thym cultivé 100%

CARACTERISTIQUES GENERALES

Les brindilles de thym sec sont de couleur brune-verdâtre. Elles sont légèrement boisées et comportent beaucoup de petites feuilles fines et lancéolées. Goût aromatique et persistant.

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.

DLC / DLUO

-36 mois

POPULATION 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

-carton de 3 kg ou selon cahier de charges. Enveloppé dans du papier alimentaire

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi. Photo non contractuelle – suggestion de présentation

STOCKAGE ET TRANSPORT

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

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	12 % max

MICROBIOLOGIE

Bacillus cereus	NF EN ISO 7932	Max 10000 UFC/G
clostridium perfringens	NF EN ISO 7937	Max 10000 UFC/G
E coli	NF ISO 16649-2	< 10 UFC/g
Flore aérobie mésophile	AFNOR XP V08-034	Max 10 000 000 UFC/G
Levures	AFNOR XP V08-059	Max 10 000 UFC/G
Moisissures	AFNOR XP V08-059	Max 1 000 000 UFC/G
Salmonella spp	ELISA-validée AFNOR RAY 32/02--06/08	Absence /25g
Staphylocoque à coagulase positive	NF V 08-057-1	Max 1000 UFC/G
Listeria monocytogène	AES 10/03-09/00	Absence /25g

CONTAMINANTS

Métaux lourds et pesticides	Conforme à la législation européenne et ou française en vigueur. Et contrôlé 2 fois par an + 2 fois/an/fournisseur
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	400µg/kg contrôlé 2 fois par an
Ochratoxine A	10µg/kg contrôlé 2 fois par an

ORGANOLEPTIQUE

A

Couleur	Vert foncé à marron
Odeur	Aromatique caractéristique
Gout	Caractéristique

