

FICHE TECHNIQUE



LAVANDIN FLEURS

Lavandula hybrida



CODE : 51823

ORIGINE : Espagne



DESCRIPTION : Cultivé entre 700 et 1200m d'altitude. Récolté entre début juillet et mi août selon l'altitude et les conditions climatiques. séché à l'air libre brassé, trié mondé et retrié au sasseur.

LISTE DES INGREDIENTS : 100% lavandin

CONSEILS D'UTILISATION : Le lavandin peut être utilisée en infusion classique ou bien infuser dans du lait, pour être ensuite employée dans la préparation de glace, de crème à la lavande, ou d'autres desserts (île flottante à la lavande ...).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100ml)

Energie (kcal/kJ):			
Matières grasses :		Dont acides gras saturés :	
Glucides :		Dont sucres :	
Protéines :		Fibres :	
Sel :			

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	caractéristique du lavandin
Couleur :	bleu vert

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	5 à 6mm
Densité :	100g/L
Teneur en eau :	<8%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
E. Coli (/g) :	<10	100
Salmonelles :	absence/25g	
Levures (/g)	<100	10000
Moisissures (/g)	<100	10000
Germes aérobies mésophiles (/g)	<500000	4000000
Benzo(a)pyrène (ppb)	< 10	
Aflatoxines B1 (µg/kg)	<5	
Somme B1+B2+G1+G2 (µg/	<10	
Ochratoxines (µg/kg)	<20	
Benso(a)pyrène	<10	

Déclaration légale d'innocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **ABSENCE**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que :céleri, moutarde, sésame, arachide, fruits à coque, mollusques, crustacés, poissons, gluten, lait, sulfites et soja

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM :	24 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 20/08/2019

Date de mise à jour :

05/02/2021