

FICHE TECHNIQUE

Réglisse, poudre

DESCRIPTION – COMPOSITION - ORIGINE

Épice monoproduit en poudre de couleur blanc-gris
Ingrédient : Réglisse
Inde

DLUO

5 ans

IONISATION

Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

OGM – PESTICIDES – METAUX LOURDS

Ne contient pas d'OGM, est non soumis à l'étiquetage sur les OGM
Conforme à la directive 396/2005 /CE
Conforme au règlement 1881/2006 /CE

ALLERGÈNES

Absence
Pour tous les assemblages, traces éventuelles de : céleri, gluten, sésame, moutarde, arachide, crustacés, fruits à coque.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A l'abri de la lumière, dans un endroit sec et à température ambiante
A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DDM.

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE

Microorganismes aérobies 30°C	NF V05-051	< 6 000 000 / g
Levures	NF V08-059	< 10 000 / g
Moisissures	NF V08-059	< 10 / g
Escherichia coli	NF V08-053	m=10 ufc /g
Salmonelles	NF V08-052	Absence dans 25g

ANALYSE MICOTOXYNE

Aflatoxine Total	Kit Enzymatique < 10 ppb
Aflatoxine B1	Kit Enzymatique < 5 ppb

Sachet PA/PE de 250 g
EAN 3664785050917

Date de mise à jour 25/05/21