FICHE TECHNIQUE

SEL DE GUERANDE AUX HERBES DE PROVENCE

Mélange de sel et d'herbes aromatiques



ORIGINE: France

CODE: 47513 250g 3265960475139



<u>DESCRIPTION</u>: Mélange de sel de Guérande et d'herbes aromatiques

LISTE DES INGREDIENTS: sel de Guérande, herbes de Provence (romarin, thym, origan, basilic) 10%

CONSEILS D'UTILISATION: Idéal pour assaisonner vos viandes, poissons, légumes ...

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100ml)

Energie (kcal/kJ):	26kCal	108,7kJ	
Matières grasses :	0,71g	Dont acides gras saturés :	0g
Glucides :	6,15g	Dont sucres :	0g
Protéines :	0,79g	Fibres :	
Sel:	84,6g		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	caractéristique du sel, frais et herbacé	
Couleur :	blanc et vert	

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	2 à 6 mm
Densité :	660g/L
NaCl :	>97
Teneur en eau :	< 10%

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	400000
Aflatoxines B1 (μg/kg)	<5	
Somme B1+B2+G1+G2 (μg/	<10	
Ochratoxines (μg/kg)	<20	

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la règlementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la règlementation 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, auxilliaires 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 règlementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : absence

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'ordonnancement 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 : le gluten de blé et de maïs, la moutarde, le céleri, le soja, le sésame, l'arachide, les fruits à coques, les sulfites, les mollusques et crustacés et les poissons.

CONDITIONS DE STOCKAGE

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

Version : 2 Date de création : 27/03/2020 Date de mise à jour :