



FICHE TECHNIQUE

BLEUET BLEU FLEUR Centaurea cyanus L

Le
COMPTOIR
& CO

ORIGINE : Etats des Balkans, Macédoine, Bulgarie, Albanie

CODE : 54105
100g

DESCRIPTION : Cueillette des fleurs bleues qui sont séchées avant d'être conditionnées .(10% débris endogènes du bleuet , il s'agit des bractées à bords ciliés (cils courts et réguliers, généralement beige à bruns).

LISTE DES INGREDIENTS : Bleuet

CONSEILS D'UTILISATION : Ils sont parfaits pour décorer vos assiettes. Vous pouvez les utiliser sur vos gâteaux et desserts, ou encore les congeler dans des glaçons pour ajouter une touche de couleur à vos boissons estivales favorites.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	44 kcal	182 kJ
Matières grasses :	0g	Dont acides gras saturés : 0g
Glucides :	11g	Dont sucres : 8g
Protéines :	1g	Fibres :
Sel :	0g	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	Aromatique
Couleur :	Couleur bleue avec calice verdâtre beige.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie (mm) :	< 8
Densité :	50
Teneur en eau :	<15%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	< 300 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g
Levures :	< 10 000 UFC/g
Moisissures :	< 10 000 UFC/g
Flora mésophile totale :	< 50 000 000 UFC/g
Bacillus :	< 1 000 UFC/g
Pesticides	LMR Reglement (CE) 396/2005

Déclaration légale d'inocuité : 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'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 : **gluten, crustacés et produits à base de crustacés, poissons et produits à base de poissons, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite**

CONDITIONS DE STOCKAGES

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 : 27/03/2020

Date de mise à jour :

01/09/2023