

FICHE TECHNIQUE



CARTHAME FLEUR
Carthamus Tinctorius L



CODE : 51279

ORIGINE : Chine, Inde



DESCRIPTION : Fleur cultivée de juillet à octobre et séchée à l'air libre.

LISTE DES INGREDIENTS : Carthame

CONSEILS D'UTILISATION : Elle s'utilise en décoration des plats et parsemée sur les salades pour apporter originalité et couleur. En infusion, sucrée ou non, elle a un goût légèrement acidulé et est particulièrement agréable l'été en boisson glacée et rafraîchissante.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100ml)

Energie (kcal/kJ):	517 kcal	2162 kJ	
Matières grasses :	38,45g	Dont acides gras saturés :	3,7g
Glucides :	34,29g	Dont sucres :	0g
Protéines :	16,18g	Fibres :	
Sel :	0,25g		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	Caractéristique
Couleur :	Fleur en corymbe de capitule jaune, Orangé vif

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Cendres insolubles dans l'acide :	<2,5%
Densité :	60g/L
Teneur en eau :	<15%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
E. Coli (/g) :	<10	10000
Salmonelles :	absence/125g	
Levures (/g)	<100	10000
Moisissures (/g)	<100	10000
Germes aérobies mésophiles (/g)	<500000	4000000
Plomb (mg/kg)	<5	
Cadmium (mg/kg)	<1	
Cuivre (mg/kg)	<5	
Mercure (mg/kg)	<0,01	
PCB(mg/kg)	<0,01	
Aflatoxines B1 (µg/kg)	<2	
Somme B1+B2+G1+G2 (µg/	<5	
Ochratoxines (µg/kg)	<20	

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 :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 : 26/03/2020

Date de mise à jour :