

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 10/07/2023

NF ISO 6754 juill 96

Dénomination: THYM DE PROVENCE IGP - THYME OF PROVENCE IGP

Description : Feuilles de Thymus vulgaris récoltées puis séchées / Thymus vulgaris leaves harvested by hands and dried.

Origine(s) : Provence

DLUO (An) / 3

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Caractéristiques, fortes et aromatique / Typical, large and aromatic.

Couleur / Vert gris / Grey green

Color :

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

**Utilisation prévue :
Intended use**

Pôt-au-feu, daube, court-bouillon, lapin rôti, tomate farcie... il entre dans les plats avec facilité / Stew, broth, roast rabbit, stuffed tomato and in many dishes.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten.

**Conditions de stockage :
/ storage conditions** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO/ Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l) **220** : **Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :**

Humidité / Moisture % (m/m), max : **12%**

Granulométrie / Size: **2% < 400µm**

Carvacrol > 15% Tiges < 4%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.