FICHE TECHNIQUE PRODUIT

LAURIER feuilles entières BIO

Description du produit:	**LAURIER feuille** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation.
Code article :	HA059: 250 g HA062: 500 g HA054: 1 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédient : Laurier* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : UE / NON UE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie 1310 kJ / 313 kcal Matières grasses 8.4 g dont acides gras saturés 2.3 g Glucides 75 g dont sucres 6.0 g Fibres 26 g Protéines 7.6 g Sel 0.058 g
Utilisation :	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : Vert Goût : note typique Aspect : Feuille
Caractéristiques physico-chimiques :	ASR inférieur à 100 ufc/g Bacillus cereus inférieur à 1000 ufc/g E.Coli inférieur à 100 ufc/g Entérobactéries inférieur à 10000 ufc/g Flore aérobie totale à 30°C inférieur à 5000000 ufc/g Levures inférieur à 100000 ufc/g Moisissures inférieur à 100000 ufc
Caractéristiques Microbiologiques :	Les valeurs microbiologiques indiquées sont des critères cibles non contractuels, définis à partir de nos exigences internes et de notre expérience terrain. Elles servent de référentiel indicatif pour l'évaluation qualité de nos matières premières à réception. Nous réalisons une analyse microbiologique libératoire pour chaque lot de matière première. Il peut arriver que certains lots présentent des résultats légèrement supérieurs à ces valeurs cibles (dans une tolérance de ±1 log) sans que la qualité

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 12.11.2025
Maj : 12.11.2025

	et la sécurité globale du produit soient remises en cause selon notre évaluation. Les résultats d'analyses spécifiques sur chaque lot sont disponibles sur demande et sont à valider par vos soins en fonction de l'usage prévu.
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.

Conservation :	- Dans un endroit frais (<25°C) et sec à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine fermé.
DDM :	18 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE/NON UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 12.11.2025
Maj : 12.11.2025