



THYM FEUILLES BIO



	Thym Feuilles	
Description du produit:	*Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation. Garanties sans ionisation	
Code article :	HA029: 250g HA034: 500g HA013: 1 kg	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10	
Ingrédients :	Ingrédient : Thym* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique	
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.	
Origine :	Matières premières : FRANCE Transformation : FRANCE	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie	1347 KJ / 321 kcal
	Matières grasses	7g
	dont acides gras saturés	4g
	Glucides	45g
	dont sucres	45g
	Fibres	19g
	Protéines	9g
	Sel	0g
Utilisation :		
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Couleur : Vert</u> <u>Goût : note typique du thym</u> <u>Aspect : feuilles frotté, tamis : 80% 0.5 – 4 mm, peu de poussière</u>	
Caractéristiques physico-chimiques :	<u>Humidité < 12.0 %</u> <u>Cendre < 12.0 %</u> <u>Cendre insoluble dans l'acide < 3.5 %</u> <u>Teneur en huile essentielle 1.2%</u> <u>Tamissage/Aimant Oui</u>	
Caractéristiques Microbiologiques :	Flore totale < 100.000 ufc/g Levures < 100 ufc/g Moisissures < 100 ufc/g Bacillus cereus < 10.000 ufc/g Staphylococcus aureus < 100 ufc/g Clostridium sulfito réducteur < 500 ufc/g Escherichia coli < 10 ufc/g Salmonella Absence /25g	





Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation 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 :	- Conditions de stockage optimales : A Stocker au frais et au sec
DDM :	18 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE

