FICHE TECHNIQUE PRODUIT

BADIANE FRUIT BIO

Description du produit:	Badiane entière *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation. Garanties sans ionisation
Code article :	MN010: 250g
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédient : Badiane * *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : VIETNAM Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie 1610 kJ / 384 kcal Matières grasses 16g dont acides gras saturés 1.00g Glucides 35 g dont sucres 34 g Fibres 15g Protéines 18 g Sel 0g
Préparation :	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : Brun clair à brun foncé Goût et odeur : typique, note anisée chaude
Caractéristiques physico-chimiques :	Tamisage : Oui Aimant permanent : Oui Force de l'aimant (Gauss) : > 8 000 Gauss Humidité : < 8.0 % Cendre : < 3.0 % Cendres insolubles dans l'acide : < 0.5 %
Caractéristiques Microbiologiques :	Flore totale : < 10 000 000 ufc/g Levures : < 500 000 ufc/g Moisissures : < 500 000 ufc/g Bacillus cereus : < 10 000 ufc/g Staphylocoques aureus : < 1 000 ufc/g Clostridium sulfito réducteur : < 10 000 ufc/g E coli : < 10 000 ufc/g Salmonella : Absence dans 25 g

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 : 01.02.2023
Maj : 15.10.2025

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 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 : 01.02.2023
Maj : 15.10.2025