



GIROFLE CLOUS ENTIERS BIO



Description du produit:	Girofle clous entier *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation. Garanties sans ionisation		
Code article :	MN008: 250g		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10		
Ingrédients :	Ingrédient : Girofle clou entier* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique		
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.		
Origine :	Matières premières : NON UE Transformation : FRANCE		
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie	274 kcal	
	Matières grasses	13g	
	dont acides gras saturés	4g	
	Glucides	66g	
	dont sucres	3g	
	Fibres	34g	
	Protéines	6g	
	Sel	0g	
Utilisation :			
Caractéristiques organoleptiques :	odeur : puissante, épicée et boisée saveur : puissante, épicée, chaude, acre et astringent		
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité Max < 12 %		
	Matières étrangères Max < 1 %		
Caractéristiques Microbiologiques :	Microbe Limite maximale Unité		
	ASR	< 100	ufc/g
	Bacillus cereus	< 1000	ufc/g
	E. coli	< 100	ufc/g
	Entérobactéries	< 500000	ufc/g
	Flore aérobie totale à 30°C	< 5000000	ufc/g
	Levures	< 100000	ufc/g
	Moisissures	< 100000	ufc/g
	Salmonelles	0	/25 g
Staphylococcus aureus	< 100	ufc/g	





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 :	- 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

