FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ORIGAN FEUILLES
BIO

Description du produit:	**Origan feuilles** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation. Garanties sans ionisation
Code article :	HA18: 250g HA120: 500g
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédient : Origan*. *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 1528 kj – 365 kcal Matières grasses 10 g dont acides gras saturés 2 g Glucides 50 g dont sucres 49 g Fibres 15 g Protéines 11 g Sel 0 g
Utilisation :	Le bouquet garni s'incorpore en début de cuisson, lorsque le plat commence à mijoter, et il se re re délicatement au moment de servir.Il s'u lise pour parfumer de nombreux mets tradi onnels français
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : Vert mat Goût et odeur : caractéris que Aspect : Feuille
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité résiduelle <12.0% Taux de cendre <10.0% Taux de cendre insoluble dans l'acide <2.0% Tamisage Oui Taille du tamis 6 mm Détecteur de métaux Oui Métaux ferreux 1.7 mm Métaux non ferreux 2.0 mm
Caractéristiques Microbiologiques :	Flore totale <10 000 000 ufc/g Levures <500 000 ufc/g Moisissures <100 000 ufc/g Bacillus cereus <10 000 ufc/g Staphylocoques aureus <1 000 ufc/g Clostridium sulfito réducteur <10 000 ufc/g E coli <1 000 ufc/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 : 12.11.2025

	Salmonella Absence dans 25g
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 : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025