



5 Rue des chèvrefeuilles
60100 CREIL France

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 250626

R. Montusclat
Qualité

J. Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Gamme : Poivres, Herbes, Epices et Mélanges

Les saveurs ANETH - (A L'HUILE ESSENTIELLE)

Sainte Lucie EXCELLENCE

55g

Code Produit : E6013

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : *ANETH À L'HUILE ESSENTIELLE D'ANETH*

COMPOSITION

Aneth 97%, huile de tournesol, huile essentielle d'aneth.

ORIGINE : France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : poivres, Herbes, Epices et Mélanges

Couleur : Vert

Goût - odeur : Caractéristique de l'aneth

Calibre :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies	< 1 000 000 ufc/g
moisissures	< 5000 ufc/g
levures	<5000 ufc/g
Salmonelle	absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

Energie	1387	kJ
	331	kcal
Matières grasses	6,6	g
Dont acides gras saturés	0,8	g
Glucides	45	g
Dont sucres	45	g
Fibres alimentaires	19	g
Protéines	13	g
Sel	0,39	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit :	24 mois	déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Durée de vie garantie à réception :		
Conservation :	A conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. Bien refermer après chaque utilisation	

MODE D'EMPLOI

À chaud : Incorporez les herbes en cours de cuisson, directement dans votre préparation, pour préserver toute leur intensité aromatique.
À froid : Ajoutez les herbes et laissez reposer quelques minutes afin qu'elles infusent leurs arômes. Cette étape maximise la saveur et permet d'utiliser moins d'herbes.

DOSAGE PRECONISE

3 à 4 g/kg dans les légumes et viandes (vegetables and meat)
1,5 à 2 g/kg dans les sauces chaudes (warm sauce)
1,5 à 3 g/kg dans les sauces (warm sauce)
vinaigrettes (vinaigrette)

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit :	Aucun	Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) :	gluten, moutarde, sésame et céleri	
OGM :	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01).	
Ionisation :	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).	

Consigne de tri :	Attente outil TREE
-------------------	--------------------

CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code barre :	3162050060131
Code douanier :	0712909090