



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 CORIANDRE - (A L'HUILE ESSENTIELLE)

### Sainte Lucie EXCELLENCE

**45g**

**Code Produit :** E6014

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

*Dénomination légale :*

*CORIANDRE À L'HUILE ESSENTIELLE DE  
CORIANDRE*

#### COMPOSITION

Coriandre 97%, huile de tournesol, huile essentielle de coriandre.

ORIGINE : France

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : poivres, Herbes, Epices et Mélanges

Couleur : Vert

Goût - odeur : Caractéristique de la coriandre

Calibre : flocons de 0,5 à 6,5 mm

#### 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	1405	kJ
	336	kcal
Matières grasses	8,2	g
Dont acides gras saturés	1,2	g
Glucides	27	g
Dont sucres	27	g
Fibres alimentaires	28	g
Protéines	24	g
Sel	0,55	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 utilisation

### MODE D'EMPLOI

À chaud : Incorporez les herbes en fin 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

2,5 à 3,5 g/kg légumes et viandes (vegetables and meat)  
1,5 à 2 g/kg sauces chaudes  
1,5 à 3 g/kg sauces 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 cèleri

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 200118/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 :

3162050060148

Code douanier :

0712909090