



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 ESTRAGON - (A L'HUILE ESSENTIELLE)

Sainte Lucie EXCELLENCE

35g

Code Produit : E6015

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

ESTRAGON À L'HUILE ESSENTIELLE D'ESTRAGON

COMPOSITION

Estragon 96%, huile de tournesol, huile essentielle d'estragon.

ORIGINE :

France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :

poivres, Herbes, Epices et Mélanges

Couleur :

Vert

Goût - odeur :

Caractéristique de l'estragon

Calibre :

flocons de 10 à 40 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	1445	kJ
	345	kcal
Matières grasses	7,5	g
Dont acides gras saturés	1,3	g
Glucides	36	g
Dont sucres	36	g
Fibres alimentaires	22	g
Protéines	22	g
Sel	0,11	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 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

5,8g max/kg pour les produits laitiers, poisson, fruits et légumes (y compris champignons, racines, tubercules, légumineuses séchées et légumineuses potagères), noix et semences transformées et 1,1g/kg max pour les boissons non alcoolisées
étiquette:
2 à 3 g/kg dans les légumes et viandes (vegetable and meat)
2 à 2,5 g/kg dans les sauces chaudes (warm sauce)
2 à 4 g/kg dans les sauces (vinaigrette)vinaigrettes

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 :	3162050060155
Code douanier :	0712909090