

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF ISO 11163 juil 96

Dénomination: BASILIC - BASIL

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

Description : Feuilles de l'espèce annuelle *Ocinum basilicum* L. récoltées avant floraison puis séchées / Produced from fresh basil before harvest and dried.

Origine(s) : Egypte / Egypt

**DLUO (An) /
BB (Years) :** 3

Flaveur / Flavor : Odeur caractéristique fraîche et rappelant l'anis / Typical, fresh and anised

**Couleur /
Color :** Vert grisâtre / Green-grey

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

**Utilisation prévue
: Intended use** Pour les soupes au pistou et dans les sauces de l'été / For pistou soups and summer sauces

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested.

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten.

**Conditions de stockage :
/ storage conditions** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

		Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Masse volumique / Bulk density (g/l)	190	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	16,0%
Humidité / Moisture % (m/m), max :	12%	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	2,0%
		Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	0,3%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.