	réfinfo : 147015	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 147015	BOUQUET GARNI	Créée le : 28/02/2022 Révisée le : (0) Page 1 / 3

Edité le 28/02/22

Fiche technique établie selon la réglementation (UE) 1169/2011

DEFINITION

Sachet composé de fagots de bouquet garni thym et laurier.
Les bouquets sont liés avec un élastique adapté au contact alimentaire.
Origine : France

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Thym, laurier.

USAGE PREVU

Sans mention contraire, ce produit peut être consommé tel quel et ne fait pas l'objet de limitations dans la manière de le mettre en œuvre.

Il est adapté à la majorité des consommateurs excepté ceux développant une intolérance spécifique et à ceux sujets à une allergie ou à une intolérance aux allergènes déclarés ci-dessous le cas échéant.

DECLARATION ALLERGENES

	arachide	crustacé	céleri	fruits coques	gluten	lait	lupin	mollusque	moutarde	œuf	poisson	soja	sulfites	sésame
Présence	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Contamination croisée sur site	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Contamination croisée à l'origine	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : branches de thym sec de couleur brune / feuille de laurier de couleur brun verdâtre.
Odeur / goût : caractéristiques, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 10 % max.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)


Energie : (kJ)	1195
Energie : (kcal)	288
Matières grasses en g	7.5
Dont acides gras saturés en g	2.7
Glucides en g	28
Dont sucres en g	4.1
Fibres en g	36
Protéines en g	9.0
Sel* (Nax2.5) en g :	0.13


Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

* Le taux de sel est exclusivement dû à la teneur en sodium présent naturellement.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Escherichia coli < 10 /g
Staphylocoques pathogènes < 1000 /g
Listeria monocytogenes non détecté /25g
Salmonella spp non détecté /25g

 PALC S.A.S.	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Duygu YILDIZ Assistante Assurance Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats

	réfinfo : 147015	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 147015	BOUQUET GARNI	Créée le : 28/02/2022 Révisée le : (0) Page 2 / 3

Edité le 28/02/22

STOCKAGE - DUREE DE VIE


A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.


CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

SACHET - 147015	Emballage primaire	Emballage secondaire	Palette
Poids net	15 g	375 g	36.75 kg
Poids brut	17.5 g	613 g	80.03 kg
Longueur	-	320 mm	120 cm
Largeur	-	160 mm	80 cm
Hauteur	-	218 mm	177 cm
Matériau	-	Carton	BOIS
Marquage	Impression	Etiquette autocollante	Etiquette autocollante
GENCOD	3263588780734	03263588780734	-
Nombre de pièces contenues		25	98

Les emballages utilisés pour conditionner l'ensemble des produits fournis sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment aux Règlementations 1935/2004/CE, 10/2011/CE, 2023/2006/CE, 2007/19 et au Décret n°2007/766, la directive n° 94/62/CE et du décret 2007/1467 et leurs modifications).

Conformément à la réglementation en vigueur l'emballage ne contient pas de Bisphénol A (BPA).

 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification PALC S.A.S.	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Duygu YILDIZ Assistante Assurance Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats

	réfinfo : 147015	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 147015	BOUQUET GARNI	Créée le : 28/02/2022 Révisée le : (0) Page 3 / 3

Edité le 28/02/22

ATTESTATION


La société certifie que tous les produits fournis :

- ne contiennent pas d'**organismes génétiquement modifiés** au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- ne subissent aucun traitement par **ravonnements ionisants**, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.
- sont conformes aux règlements en vigueur, à savoir :
 - **Règlement CE n°1881/2006** et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
 - **Règlements CE 396/2005, 178/2006** et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.

Un plan de surveillance contaminant est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risque.

Statuts divers	OUI	NON
Compatibilité Halal	X	
Compatibilité Kosher	X	
Compatibilité régime Végétarien	X	
Compatibilité régime Végétalien	X	
Certifié Agriculture Biologique		X
Présence de palme, palmiste et/ou dérivé		X
Présence de nanomatériaux		X

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification PALC S.A.S.	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Duygu YILDIZ Assistante Assurance Qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats