

**1.) DESCRIPTION GENERALE :**

Description : Nos baies de Goji issues de l'espèce *Lycium barbarum* sont produites conformément aux règles de l'agriculture biologique.

Procédé de fabrication : Contrôle – Lavage – Séchage au soleil – Tri & élimination des corps étrangers – Conditionnement

Origine : Chine

Utilisation d'OGM : Pas d'utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.

Ionisation : Aucun traitement ionisant n'a été réalisé sur ce produit.


**2.) COMPOSITION :**

Baies de Goji biologiques : 100%

**3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Couleur : Rouge variant de clair à foncé  
 Odeur : Typique de la baie de Goji  
 Texture : Similaire aux raisins secs ou cerises séchées  
 Saveur : Typique de la baie de Goji, légèrement acidulée

**4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :**

Paramètres	Résultats
Corps étrangers végétales (feuille, branche) (Max.% poids)	≤ 0,01 %
Corps étrangers dangereux (Max.%)	Absence
Présence de cailloux (Max. % poids)	≤ 0,05 %
Baies immatures (Max. % poids)	Absence
Baies abîmées / cassées (Max. % poids)	≤ 0,5 %
Calibre	280 baies pour 50g

**5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :**

Paramètres	Résultats
Humidité, max	≤ 13 %
Pesticides	Conforme à la législation réglementation européenne
Métaux lourds	Conforme à la législation réglementation européenne
Aflatoxines	Conforme à la législation réglementation européenne

**6.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :**

Paramètres	Résultats
FMAT	< 100 000 ufc/g
Levures	< 1 000 ufc/g
Moisissures	< 1 000 ufc/g
Entérobactéries	< 1 000 ufc/g
E.Coli	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g


**7.) DONNEES NUTRITIONNELLES (pour 100gr.) :**

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	Kcal	350
Energie	KJ	1486
Graisses	g	1,0
Dont Acides gras saturés	g	0,4
Glucides	g	69,9
Dont sucres	g	44,1
Fibres alimentaires	g	2,0
Protéines	g	14,4
Sel	g	0,01

Source : Fiche technique fournisseur

**8.) ALLERGENES :**

Allergènes (+ = présent, - = absent, ? =Présence fortuite)	
-	01 Céréales contenant du gluten
-	02 Poissons et dérivés
-	03 Arachides
-	04 Lait et dérivés
-	05 Noix et dérivés
-	06 Céleris et dérivés
-	07 Graines de sésame et dérivés
-	08 Crustacés et dérivés
-	09 Œufs et dérivés
-	10 Moutarde et dérivés
-	11 Soja
-	12 Sulfites
-	13 Lupins
-	14 Mollusques

**9.) CONDITIONS DE STOCKAGE :**

Conditions de stockage :

Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max.

DDM :

18 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

**10.) CONDITIONNEMENT :**

Code Article	Cartons					Palette			
	Poids	Détail	Hauteur (cm)	Longueur (cm)	Largeur	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
000167	9 kg	4,5kg x2	20	39	29	576 kg	64	8	8

Poche aluminium sous-vide