

1.) DESCRIPTION GENERALE :

Nos épines-vinettes sont produites dans le respect des règles de l'Agriculture Biologique.



Espèce :	<i>Berberis vulgaris</i>	Variété(s) :	Asperma
Composition :	Epine-vinette biologique : 99,4% Huile de tournesol biologiques : 0,6%		
Origine agricole :	Iran, région Khorasan du sud.		
Origine dernière transformation :	Iran, région Khorasan du sud.		
Procédé de fabrication :	Séchage en séchoir pendant au moins 4 mois – Séparation des épines-vinettes – Séparation des résidus et feuille par soufflage – Ajout d'huile végétale de tournesol biologique – Tri – Conditionnement		
Certification Qualité :	-		
Utilisation d'OGM :	Aucune utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.		
Ionisation :	Aucun traitement ionisant n'a été utilisé sur ce produit.		

2.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur	Rouge rubis
Odeur	Typique des épines-vinettes, sans odeur étrangère
Texture	Moelleuse et ferme
Saveur	Sucrée et très acidulée

3.) SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats	Tolérance	Méthodologie
Humidité, max (%)	< 23	-	
Activité de l'eau (Aw, max)	0,5	-	
Pesticides	Conforme au règlement CE n°834/2007 & n°889/2008, et leurs amendements		
Métaux lourds	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		
Aflatoxines	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		

4.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Résultats	Tolérance
Flore mésophile aérobie totale	≤ 30 000 ufc/g	Log 10
Levures et moisissures	≤ 5 000 ufc/g	Log 10
Entérobactéries	≤ 1000 ufc/g	Log 10
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g	-
E.Coli	≤ 10 ufc/g	-
Salmonelles	Absence dans 25g	-

5.) DONNEES NUTRITIONNELLES :

Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)	Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)
Energie	Kcal	269	Fer	mg	26
Energie	KJ	1135	Potassium	mg	1170
Graisses	g	0,7	Calcium	mg	74,2
Dont Acides gras saturés	g	0,4			
Glucides	g	53,9			
Dont sucres	g	48,9			
Fibres alimentaires	g	14,6	Allégations		
Protéines	g	4,5	Riche en Fer		
Sel	g	0,07	Riche en Potassium		

Source : Fiche technique fournisseur

6.) ALLERGENES :

Allergène majeur	Dans le produit	Contamination croisée	Zone de contamination possible:
01 Céréales contenant du gluten	-	-	-
02 Poissons et dérivés	-	-	-
03 Arachides	-	-	-
04 Lait et dérivés	-	-	-
05 Noix et dérivés	-	+ réfs 652 & 1278	Ligne de production
06 Céleris et dérivés	-	-	-
07 graines de sésame et dérivés	-	-	-
08 crustacés et dérivés	-	-	-
09 œufs et dérivés	-	-	-
10 Moutarde et dérivés	-	-	-
11 Soja	-	+ réfs 652 & 1278	Ligne de production
12 Sulfites	-	-	-
13 Lupins	-	-	-
14 Mollusques	-	-	-

Légende : + = présent, - = absent

7.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Conditions de stockage :	Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max.
DDM :	Réf 651 : 15 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus. Réf 652 & 1278 : 12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus

8.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Code article	Cartons			Palette			
	Poids	Détail	H x L x l (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
000651	5 kg	1 x 5kg	21 x 30 x 17	540 kg	108	12	9
000652	750 g	75g x 10	10 x 25 x 25	126 kg	168	12	14
001278	3 kg	30g x 100	18 x 38,9 x 25,5	216 kg	72	8	9