

DUCROS Industrie

Fiche technique Produit

500749/ Persil 3/1

DESCRIPTION

Le persil (*Petroselinum sativum* Hoffmann) est une petite plante herbacée appartenant à la famille des Ombellifères qui est constituée de deux variétés : le persil à feuilles plates et le persil à feuilles frisées. Les feuilles de persil frisé sont déshydratées, triées, coupées et calibrées.

CONTRÔLE QUALITÉ

La qualité des matières premières et produits finis fait l'objet d'un contrôle systématique par notre laboratoire qui teste les caractéristiques organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques selon les méthodes de références ISO et AFNOR. Les sites de DUCROS sont certifiés ISO 9002 depuis 1997 et sous HACCP.

CONDITIONNEMENT

Les produits sont conditionnés en boîte métallique 3/1 de 180 g, regroupées par 6 dans un carton. La date limite d'utilisation optimale est de 24 mois.

SPECIFICATIONS

MICROBIOLOGIQUES		PHYSICOCHIMIQUES	
	VALEUR HAUTE (m)	ORIGINES	FRANCE, HONGRIE, ALLEMAGNE, EGYPTÉ
GERMES AEROBIES MESOPHILES TOTAUX / G	1,0 x 10 ⁵	HUMIDITE	< 7 %
LEVURES / G	1000	GRANULOMETRIE	99 % MINI < 5 MM 10 % MAXI < 800 µM (TOLERANCE 15 % < 800 µM)
MOISSISSURES / G	1000	AFLATOXINES / PESTICIDES / METAUX LOURDS	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR
COLIFORMES TOTAUX / G	1000		
ESCHERICHIA COLI / G	10		
SALMONELLES	ABSENCE DANS 25 G		

Microbiologie : Toutes les valeurs sont exprimées avec une tolérance analytique : 3m.

Ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM (conformément aux dispositions des règlements CE 1139/1998, 49/2000 et 50/2000).

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :

Valeur énergétique totale	336 kcal (1404 kJ)
Lipides	4.4 g
Protides	22.4 g
Glucides	51.7 g



DUCROS SAS
QUARTIER LA TAPY - BP 80
F- 84170 MONTEUX
Tél : +33 (0)4 90 63 63 63 - Fax : +33 (0)4 90 63 62 81



21/02/01
500749a