

DUCROS Industrie

Fiche technique Produit

500751/ Aneth 4/4

DESCRIPTION

L'aneth (*Anethum graveolens* Linnaeus) appartient à la famille des Umbellifères. C'est une plante annuelle possédant une tige glabre munie de feuilles alternes.

Sa saveur est légèrement anisée, chaude, piquante et légèrement acidulée.

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 4/4 de 100 g, regroupées par 10 dans un carton.

La date limite d'utilisation optimale est de 24 mois.

SPECIFICATIONS

MICROBIOLOGIQUES		PHYSICOCHIMIQUES	
	VALEUR HAUTE (m)	ORIGINES	FRANCE, ALLEMAGNE, HOLLANDE
ESCHERICHIA COLI / G	10	HUMIDITE	< 7 %
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / G	100	DENSITE	> 105 G / L
SALMONELLES	ABSENCE DANS 25 G	AFLATOXINES / PESTICIDES / METAUX LOURDS	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR

Microbiologie : Les critères E. Coli et salmonelles spécifiés proviennent d'analyses systématiques par lot. Les autres critères sont analysés par sondage. 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	295.20 kcal (1234 kJ)
Lipides	4.4 g
Protides	20 g
Glucides	43.9 g

