

# DUCROS

## Fiche technique Produit

500773/ Basilic entier / 145 g

### DESCRIPTION

Le basilic est constitué des feuilles de l'espèce *Ocimum basilicum* de la famille des Lamiaceae. Les feuilles à l'état frais sont vert brillant, opposées et ovales, à bord entier ou légèrement denté et pétiolées ; elles sont séchées, nettoyées physiquement et débactérisées à la vapeur.

Le basilic séché a une odeur caractéristique anisée et fraîche rappelant le menthol. Sa flaveur est très aromatique, chaude, épicée et anisée, légèrement piquante avec un arrière goût un peu amer.

### 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

UC : 6 boîtes en PET 850 ml (LxlxH : 70x90x187 mm).

Palettisation : 20 UC/rang ; 5 rangs/palette.

Ces produits doivent être conservés dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.

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

### SPECIFICATIONS

MICROBIOLOGIQUES			PHYSICOCHIMIQUES	
	CIBLE	VALEUR MAXI (m)	ORIGINES	EGYPTE
GERMES AEROBIES MESOPHILES TOTAUX / G		5,0 x 10 <sup>6</sup>	HUMIDITE	< 12 %
ENTEROBACTERIES / G	100	1000	GRANULOMETRIE	10 % MAXI > 2 MM 5 % MAXI < 500 µM
ESCHERICHIA COLI / G	10	100	CENDRES TOTALES SUR SEC	< 16 %
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / G	10	100	CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE SUR SEC	< 2 %
BACILLUS CEREUS / G	100	1000	HUILES ESSENTIELLES SUR SEC	> 0.5 ML / 100 G
SALMONELLES	ABSENCE DANS 50 G		MATIERES ETRANGERES	< 1 %
			TIGES	< 3 %
			DENSITE TASSEE	170 - 240 G / L
			AFLATOXINES	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR
			PESTICIDES	
			METAUX LOURDS	

Microbiologie : Chaque critère spécifié provient d'une analyse systématique par lot. 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	337.6 kcal (1411 kJ)
Lipides	4 g
Protides	14.4 g
Glucides	61 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



20/12/01  
500773a