

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF ISO 7925 déc 99

**Dénomination:** ORIGAN EXTRA- OREGANO

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

**Description :** Feuilles propres sèches et saines de l'espèce vivace Origanum vulgare L.(famille des labiées). / Clean, dry and healthy leaves of Origanum vulgare L. (Labiatae family)

**Origine(s) :** Turquie / Turkey **DLUO (An) / BB (Years) :** 3

**Flaveur / Flavor :** Flaveur aromatique, camphrée, piquante et amère. / characteristic of product **Couleur / Color :** Vert gris à vert olive./ Green

Le produit doit être exempt de flaveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou flaveurs désagréables)

**Utilisation prévue : Intended use** Indispensable sur la pizza. On pourra également le saupoudrer sur les viandes grillées, l'ajouter aux sauces tomates ou à la vinaigrette. / Indispensable on pizza. We can also sprinkle it on grilled meats, add to tomato sauces or dressings.

**Ionisation :** Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

**OGM / GMO :**

**Allergènes / Allergens :** Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten.

**Conditions de stockage : / storage conditions** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

		Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Masse volumique / Bulk density (g/l)	145	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	10,0%
Humidité / Moisture % (m/m), max :	12%	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	2,0%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	3	Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	1,2%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.