



CODE PRODUIT : 11750 - E4720

DESCRIPTION

Le persil est constitué des feuilles de *Petroselinum sativum Hoffm.* Il est fraîchement récolté, déshydraté, trié puis coupé et calibré.

Proportion tiges : Max 8%

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

L'odeur et la saveur sont caractéristiques du persil. Les feuilles de persil sont de couleur verte.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Méthode d'analyse	Valeur de référence	Tolérance	
			Min.	Max.
Eau, % (m/m),	DIN 10229	6	4	7
Masse volumique, g/l		/	65	95
Granulométrie	de 2 à 5mm			
Autres contaminants (pesticides, métaux lourds)	Conforme à la réglementation en vigueur lorsqu'elle existe			

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Flore totale/g	1.10 ⁶	1.10 ⁷
<i>B. cereus</i> /g	1000	10 000
ASR /g	1000	10 000
<i>S. aureus</i> /g	1000	10 000
<i>E. coli</i> /g	1000	10 000
Levures /g	1.10 ⁴	1.10 ⁵
Moisissures /g	1.10 ⁴	1.10 ⁵
Salmonelles /25g	absence	/

VALEURS ENERGETIQUES issues de la bibliographie

Valeur énergétique	270 kcal/100g ; 1129 kJ/100g
Protéines	18 %
Lipides	2.5 %
Glucides	56 %



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE
PERSIL FLOCON DESHYDRATE:
Petroselinum sativum Hoffm.
Origine : France – Allemagne- Pologne- Egypte

Emis le : 28/02/96
Révision : 19
Le : 17/07/2012
Page : 2/4

CONDITIONS DE STOCKAGE

Le persil flocon doit être entreposé dans son emballage hermétiquement fermé, dans un local couvert, au frais et au sec. Le local doit être protégé contre l'entrée d'insectes et autres prédateurs.

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Sur palettes Europe filmées :

- ☞ Colis origine
- ☞ Sacs polyéthylène bleus/jaunes garantis alimentaires
- ☞ Sachets polyéthylène garantis alimentaires
- ☞ Boîte litre

Les emballages ou les matériaux d'emballage utilisés sont conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériels et objets en contact des denrées alimentaires.

DLUO

3 ans

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- ☞ **OGM**
Règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Produit non soumis à déclaration d'OGM



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE
PERSIL FLOCON DESHYDRATE:
Petroselinum sativum Hoffm.
Origine : France – Allemagne- Pologne- Egypte

Emis le : 28/02/96
Révision : 19
Le : 17/07/2012
Page : 3/4

Allergènes

	Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE	
	Non	Oui
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produit à base de ces céréales	X	
Crustacés et produit à base de crustacés	X	
Œufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons	X	
Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja et produits à base de soja	X	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	X	
Céleri et produits à base de céleri	X	
Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	X	
Lupin et produits à base de lupin	X	
Mollusques et produits à base de mollusque	X	

Information selon le type de conditionnement :

Colis origine	Produit fabriqué dans un atelier qui utilise : Céleri Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles.
Sacs polyéthylène bleus/jaunes	
Sachets polyéthylène garantis alimentaires	Produit fabriqué dans un atelier qui utilise : Céleri, sésame, noisette, pistache, graines de moutarde, gluten. Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles.
Boîte litre	



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE
PERSIL FLOCON DESHYDRATE:
Petroselinum sativum Hoffm.
Origine : France – Allemagne- Pologne- Egypte

Emis le : 28/02/96
Révision : 19
Le : 17/07/2012
Page : 4/4

☞ **Ionisation**

Produit non ionisé

☞ **Autres informations**

Nous ne pouvons garantir les valeurs physiques , chimiques et microbiologiques que dans le cadre de la sécurité de notre procédé d'échantillonnage et des méthodes d'analyse que nous utilisons.

Phases de production importantes :

Les épices et herbes à l'état brut, non moulues, sont débarrassées des particules indésirables par des processus tels que le criblage; cette installation est basée sur le principe de séparation densimétrique, elle permet d'épierrer, d'écarter les matières étrangères légères (ficelle, tiges, feuilles, baies légères) et lourdes, et le tamisage permettant d'avoir une granulométrie maîtrisée. Afin de s'assurer que le produit fini ne contient aucune particule métallique, les différentes installations sont équipées d'aimants destinés à retenir les métaux ferreux.

Toutes les matières premières utilisées dans le cadre de notre production sont contrôlées dans un laboratoire externe accrédité.

Les spécifications des producteurs de ces matières premières garantissent que les valeurs légales prescrites dans le cadre des directives européennes (par ex. pesticides, métaux lourds, toxines ..) sont respectées.

L'utilisateur de ce produit est responsable du respect de toutes les directives légales.