

	<b>Code produit : S1295</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Créée le : 01.07.19 par MRL Révisée le : Page 1 / 1
	Code vrac : DSVRACPART00004 Ind 2 Réf. R&D : DSVRACPART00004	<b>CONCENTRE AROMATIQUE</b> <b>BASILIC BIO</b>	

#### DEFINITION

Assaisonnement à base d'huile essentielle de basilic et d'huile de tournesol, spécialement élaboré pour aromatiser une large gamme de préparations alimentaires.

#### LISTE DES INGREDIENTS (Règlement (UE) N°1169/2011)

Huile de tournesol\*, huile essentielle de basilic\*.

\* : Ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés FR-BIO-01.  
Agriculture UE / non UE.

#### DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ ou dérivé : aucun.

#### MODE D'UTILISATION

Dosage : 0.02% à 0.1% maximum, se référer à la réglementation en vigueur.

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide jaune.

Odeur / Goût : caractéristiques, sans arrière-goût.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	3663
Energie (kcal):	891
Matières grasses en g:	99
Dont acides gras saturés en g:	12
Glucides en g:	<0.5
Dont sucres en g:	<0.5
Protéines en g:	<0.5
Sel* (Na x 2.5) en g:	<0.01

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

\*Teneur en sel exclusivement due à la présence de sodium naturellement présent

#### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	100 /g
Moisissures	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

#### STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine

#### CONDITIONNEMENT

Flacon 115mL

**Remarque** : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.