



FLEUR DE LAVANDE

Mise à jour : origine, critères microbiologiques, DDM

FICHE TECHNIQUE

La " FLEUR DE LAVANDE" (*Lavandula angustifolia*) est récoltée avant l'ouverture de la fleur. Le calice est tubuleux bleu-gris et la corole bleue ; l'odeur est caractéristique.

Origine : France, Albanie

- ✓ **En enrobage** : pour le décor
- ✓ **Dans la masse** : selon les goûts

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Valeurs maximales
B. cereus / g	10 000
Clostridia / g	1 000
S. aureus / g	100
E. coli / g	1 000
Moisissures / g	100 000
Salmonelles / 25g	absence

CONDITIONNEMENT • Sachet de 0,5 kg

STOCKAGE

La «FLEUR DE LAVANDE » doit être stockée dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles

DDM : 18 mois

ETIQUETAGE

- ✓ Ce produit n'est pas un allergène majeur, selon Règlement (UE) N°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles (Règlement (UE) N°1169/2011) : lait/lactose, sésame, moutarde et gluten.



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des
Laboratoires ABIA
ZA Les Champs – 51, Impasse du Pré des Taupes
F – 21190 MEURSAULT
Fax +33(0)380 208 001 – Tel +33(0)380 208 000
contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com