

MARJOLAINE HACHÉE TT

Plante aromatique déshydratée

Màj : critères microbiologiques, DDM

La « MARJOLAINE HACHÉE TT » est obtenue par déshydratation des feuilles de marjolaine de l'espèce « *Origanum marjorana* » (synonyme : « *Majorana hortensis* Moench ») préalablement triées. La marjolaine est souvent confondue avec l'origan « *Origanum vulgare* ». Le produit est débactérisé par traitement thermique.

Origine : Égypte

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : vert à vert-grisâtre
- Aspect : flocons

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(pour 100g de produit)
Source : Table Ciqual 2020 (ANSES)

Énergie : 1140kJ - 276kcal

- ♦ Matières grasses : 7,0g
(Dont Acides Gras Saturés : 0,5g)
- ♦ Glucides : 20g
(Dont sucres : 4,1g)
- ♦ Protéines : 13g
- ♦ Fibres alimentaires : 40g
- ♦ Sodium: 0,08g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,19g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
E. coli / g	10 000
B. cereus / g	10 000
Clostridia / g	10 000
Moisissures / g	1 000 000
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter.)

STOCKAGE

La « MARJOLAINE HACHÉE TT » 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.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : Minimum 30 mois.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit n'est pas un allergène majeur selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : LAIT / LACTOSE.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.