

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 04/04/2023

Dénomination: HERBES DE PROVENCE (Mélange d'herbes aromatiques - HERBS OF PROVENCE (Mix of aromatic herbs .
Ingrédients / Ingredients list Produit certifié Cachet toute l'année par le rattachement de Marseille

Romarin, basilic, thym, marjolaine, sarriette. / Rosemary, basil, thyme, marjoram, savory

Description : Mélange de diverses herbes entières ou concassées / Mix of several dried and cleaned herbs

Origine(s) : Mélangé en France / Ingrédients d'importations / Mixed in France - imported ingredients **DLUO (An) / BB (Years) :** 3

Flaveur / Flavor : Caractéristique, aromatique et plaisante./ characteristic, aromatic and pleasant **Couleur / Color :** Assortiment de vert./ Green
 Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue : Intended use Sauces tomates, ratatouilles, farcis, viandes grillées ou ragoûts. / Tomato sauces, stews, stuffed, grilled meats, ratatouilles.

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.

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

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.

Masse volumique / Bulk density (g/l) 255

Humidité / Moisture % (m/m), max : 8%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.