

	FT-FR-0284		Fiche Technique Épine Vinette - Barberry Biologique				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	17/09/2019	Date de révision :	05/05/2022		

Épine Vinette - Barberry Biologique



Produit :	Épine-Vinette séchées biologique (variété : <i>Berberis Vulgaris L.</i>)
Description :	Produit séché à l'air libre, sans soufre, naturellement sans pépin. Utilisation pour l'alimentation. Produit idéal pour faire des confitures et des marmelades. Ces graines précieuses donnent aussi une couleur très attrayante aux plats, salades et aux tartes.
Origine :	Iran
Certification :	Certifié biologique selon le label Européen par le certificat MAYACERT
DLUO :	Minimum 12 mois dans des conditions de stockage adaptées (4-8°C)
Conditionnement :	Carton de 7 kg

Caractéristiques Organoleptiques

Goût :	Goût acidulé léger
Arôme :	Fruité et typique
Texture :	Souple
Apparence :	Petites baies rouges

Caractéristiques Physiques

Humidité après séchage :	< 28%
Humidité avant séchage :	74 %
Facteur de déshydratation :	2.846
Dommages causés par des insectes :	3 %
Insectes vivants :	Aucun
Goût rance et odeurs anormales :	Aucun
Baies moisies :	2% (g/100g de baies)
Baies non mûres :	< 2% (g/100g de baies)
Baies avec tiges	< 3% (g/100g de baies)

Rédacteur / Date: 17/09/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/05/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/05/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0284		Fiche Technique Epine Vinette - Barberry Biologique				Validé par :
	Page : 1/3						
	N° version :	2	Date de création :	17/09/2019	Date de révision :	05/05/2022	

Cendres :	<3.5%
Baies avec pédicelles :	< 3% (g/100g de baies)
Corps étrangers (verre, plastique, pierre....)	< 1%
EVM (Extraneous Vegetable Matter)	1%

Caractéristique physicochimique

Plomb dans le fruit frais maximum	0.1 mg/kg
Cadmium dans le fruit frais maximum	0.03 mg/kg
Aflatoxines B1 dans le fruit séché maximum	2µg/kg
Aflatoxines totales dans le fruit séché maximum	4 µg/kg
Ochratoxine A dans le fruit séché maximum	10 µg/kg


Valeurs nutritionnelles

Energie	289.2 kcal 1210 kJ
Carbohydate Dont sucre	64.5 g 23.5 g
Matière grasse Dont acide gras saturé	≤ 1 g -
Fibre	10 g
Protéine	6 g
Sodium	0.0533 g
Vitamine C	0.0252 g

Rédacteur / Date: 17/09/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/05/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/05/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0284		Fiche Technique Épine Vinette - Barberry Biologique				Validé par :
	Page : 1/3						
	N° version :	2	Date de création :	17/09/2019	Date de révision :	05/05/2022	

Critères microbiologiques

Flore aérobie mésophile totale	< 30 000 ufc/g
Listéria monocyt gens	non détecté /25 g
Levures et moisissures	< 5000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Entérobactérie	< 10 ufc/g
Salmonelle	non détecté /25 g

Service Qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service Commandes

Assistante Administration des ventes	Mme Marine De Almeida
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date: 17/09/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/05/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/05/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523