



## FICHE TECHNIQUE

### Aneth – feuilles séchées en gros

Nom latin : *Anethum graveolens*

### Identification produit

Dénomination	Feuilles séchées d'aneth
Ingrédients	100 % feuilles d'aneth séchées ( <i>Anethum graveolens</i> )
Origine	Pologne, Hongrie, Égypte ou Inde (voir étiquette)
Poids net	à préciser
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (48 mois à partir de la date de production)
Conditions de stockage	À conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et des odeurs étrangères

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Feuilles légères et effilées, homogènes
Couleur	Vert à vert gris
Odeur	Aromatique, caractéristique de l'aneth
Goût	Léger, herbacé, frais

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification
Humidité	≤ 12 %
Activité de l'eau (Aw)	≤ 0,8
Cendres totales	≤ 10 %
Cendres insolubles HCl	≤ 2,5 %
Ocratoxine A	≤ 15 ppb
Perchlorates	≤ 0,75 ppm
Benzo(a)pirène	≤ 10 ppb
Somme des 4 HAP	≤ 50 ppb
Alcaloïdes tropaniques	≤ 25 ppb
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	≤ 200 ppb

Pesticides	Conformes aux LMR UE
------------	-------------------------

## Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Spécification
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Absence / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g durant toute la durée de vie

## Allergènes

Présence potentielle	Allergène
Traces possibles	Gluten (contamination croisée à la source)

## Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

<b>Énergie</b>	<b>1 276 kJ / 305 kcal</b>
<b>Protéines</b>	15,98 g
<b>Matières grasses</b>	14,53 g
<b>Glucides</b>	55,17 g
<b>Sel</b>	20 mg

## Conformité réglementaire

- **Produit 100 % naturel**
- **Sans OGM, non ionisé**
- **Sans allergènes ajoutés**
- **Sans parasites, substances toxiques ou indésirables**
- **Conforme aux règlements :**
  - (UE) 2023/915 – Contaminants
  - (UE) 1169/2011 – Information au consommateur

- (CE) 396/2005 – Pesticides
- Real Decreto 2242/1984 – Condiments et épices

## **Usage prévu**

- **Usage** : assaisonnement, infusion
- **Destination** : population générale (hors population à risque)

### **L'île aux épices**

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres

FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : [contact@ileauxepices.com](mailto:contact@ileauxepices.com)