



FICHE TECHNIQUE

Baies de verveine en gros – fruits entiers séchés biologiques

Nom latin : Litsea cubeba

Identification produit

Dénomination	Baies de verveine – fruits entiers séchés biologiques
Ingrédients	100 % fruits séchés de Litsea cubeba – issus de cueillette sauvage biologique
Origine	Vietnam (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (minimum 24 mois à compter de la livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (< 25 °C), sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun selon règlement (UE) 1169/2011
Traces possibles	Non spécifiées
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines / PAK	Conforme à la réglementation applicable
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g
	Conforme aux seuils définis par la DGHM (2010) pour les épices

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 12,0 %
Huile essentielle	> 5,0 %
Cendres insolubles acides	< 1,5 %
Granulométrie	Non applicable
Aspect	Grosses baies rondes, brunes, 6–8 mm, surface relativement lisse

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Odeur	Parfum fin de pamplemousse et citron
Saveur	Agrumée, légèrement épicée, typique de la verveine citronnée

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	285 kcal
Protéines	10,9 g
Glucides	52,0 g
Dont sucres	2,08 g
Matières grasses	3,3 g
Dont acides gras saturés	0,86 g
Fibres alimentaires	13,3 g
Sel	0,1 g

Toutes les valeurs sont des moyennes indicatives, soumises aux fluctuations naturelles du produit.

Processus de fabrication

Étapes
Récolte sauvage → Séchage → Tri → Conditionnement

Utilisation prévue

Usage
Assaisonnement ou infusion – destiné à la consommation humaine générale

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Certificat biologique – DE-ÖKO-006

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables
Sans OGM
Non irradié
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 24 mois suivant livraison si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages

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