



FICHE TECHNIQUE

Bouleau – feuilles séchées et coupées pour infusion en gros

Nom latin : Betula pendula Roth / Betula pubescens Ehrh.

Identification produit

Dénomination	Feuilles de bouleau – séchées et coupées pour infusion
Ingrédients	Feuilles saines, propres, séchées et coupées de Betula pendula Roth ou Betula pubescens Ehrh.
Origine	Albanie (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 (durée de vie : 36 mois)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 1211 90 86)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	À conserver dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céréales contenant du gluten, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, etc. (voir tableau allergènes)
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g durant la durée de vie
Salmonella	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale
Humidité	≤ 15 %
Activité de l'eau (aw)	< 0,8
Cendres totales	≤ 12 %
Benzo[a]pyrène	≤ 10 ppb
Somme des HAP (4 substances)	≤ 50 ppb
Ocratoxine A	≤ 10 ppb
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	≤ 200 ppb
Alcaloïdes tropaniques	≤ 25 ppb
Perchlorate	≤ 0,75 ppm

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Feuilles coupées, propres
Couleur	Verte
Odeur	Caractéristique, sans odeur étrangère

Utilisation prévue

Usage
Produit destiné à la préparation d'infusions – consommation générale

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Date de conditionnement (si format < 25 kg)

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Réception → Stockage → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans parasites, substances toxiques, décomposées ou étrangères
Sans OGM
Non irradié
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 36 mois suivant la fabrication en conditions optimales

Allergènes

Catégorie	Présence
Céréales contenant du gluten	Non
Crustacés, poisson, œufs, arachides	Non
Soja, lait, fruits à coque, moutarde	Non
Céleri, sésame, lupin, mollusques	Non
Anhydride sulfureux / sulfites >10 mg/kg	Non

Règlementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides

L'ile aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com