



FICHE TECHNIQUE

Camomille sauvage fleurs entières pour infusion en gros

Nom latin : *Matricaria chamomilla*

Identification produit

Dénomination	Camomille sauvage – fleurs entières séchées
Ingrédients	Fleurs entières de <i>Matricaria chamomilla</i>
Origine	Égypte (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
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 1211 90 86)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, sésame, fruits à coque
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
<i>Escherichia coli</i>	< 1 000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g pendant la durée de vie
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale ou indicative
Humidité	≤ 15 %
Cendres totales	≤ 14 %
Ocratoxine A	≤ 10 ppb
Benzo[a]pyrène	≤ 10 ppb
HAPs (somme de 4)	≤ 50 ppb
Perchlorate	≤ 0,75 ppm
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	≤ 400 ppb
Alcaloïdes tropaniques	≤ 25 ppb

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Fleurs entières séchées
Couleur	Nuances jaune, orange et blanc
Odeur	Typique, aromatique, sans odeur étrangère
Goût	Léger, doux, floral

Utilisation prévue

Usage
Infusion – consommation par la population 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

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Réception → Stockage → Conditionnement → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit prêt à l'emploi pour infusion
Produit non irradié
Ne contient pas d'OGM
Sans substances toxiques, décomposées ou indésirables
À consommer dans les 48 mois suivant la fabrication dans les conditions recommandées

Réglementation applicable

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

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