



FICHE TECHNIQUE

Ginkgo biloba – feuilles séchées pour infusion en gros

Nom latin : *Ginkgo biloba*

Identification produit

Dénomination	Ginkgo biloba – feuilles entières séchées pour infusion
Ingrédients	Feuilles saines, propres et séchées de <i>Ginkgo biloba</i>
Origine	Chine (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, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme aux LMR en vigueur (CE 396/2005)
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
<i>Escherichia coli</i>	≤ 1 000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 100 ufc/g sur durée de vie
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale
Humidité	≤ 15 %
Activité de l'eau (aw)	< 0,8
Cendres totales	≤ 12 %
Cendres insolubles dans HCl	≤ 3 %
Benzo[a]pyrène	≤ 10 ppb
Somme HAP (4 substances)	≤ 50 ppb
Alcaloïdes tropaniques	≤ 25 ppb
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	≤ 200 ppb
Perchlorate	≤ 0,75 ppm

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Feuilles coupées, sèches
Couleur	Verte
Odeur	Caractéristique, sans odeur étrangère
Goût	Légèrement amer

Utilisation prévue

Usage
Infusion destinée à la 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 non irradié
Sans OGM
Sans substances toxiques, parasites ou micro-organismes indésirables
Élaboré selon les Bonnes pratiques d'hygiène (Codex CAC/RCP 1-1969)
À consommer dans les 36 mois suivant la récolte dans des conditions optimales de conservation

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides
Règlement (CE) 1881/2006 – Contaminants dans les denrées alimentaires
Réal Decreto 2242/1984 – Condiments et épices

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