



## FICHE TECHNIQUE

### Harpagophytum – racine coupée séchée pour infusion en gros

Nom latin : Harpagophytum procumbens

### Identification produit

Dénomination	Harpagophytum – racine séchée et coupée pour infusion
Ingrédients	Racine saine, propre, déshydratée et coupée de Harpagophytum procumbens
Origine	Namibie (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	À conserver dans un endroit frais et sec, sans humidité
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, sésame, fruits à coque, sulfites
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
Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g pendant la durée de vie

## Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale
Humidité	< 10 %
Activité de l'eau (aw)	< 0,8
Cendres totales	< 10 %
Benzo[a]pyrène	< 10 ppb
Somme des HAP (4 substances)	< 50 ppb
Plomb	< 1,5 ppm
Alcaloïdes tropaniques	< 25 ppm

## Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Correct, racine coupée et sèche
Couleur	Non spécifiée (voir échantillon)
Odeur	Caractéristique
Saveur	Très amère

## Utilisation prévue

Usage
Usage en infusion – produit destiné à la consommation générale, sauf contre-indications spécifiques liées à la plante

## 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 → Stockage → Distribution

## Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit exempt de parasites, microorganismes indésirables, substances toxiques ou étrangères
Sans OGM
Non irradié
Élaboré selon les Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
À consommer dans les 36 mois suivant la fabrication si conditions optimales de conservation

## Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides
Real Decreto 3176/1983 – Plantes pour infusion

### 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)