



FICHE TECHNIQUE

Herbe d'orge en poudre en gros

Nom latin : *Hordeum vulgare* L.

Identification produit

Dénomination	Herbe d'orge en poudre
Ingrédients	100 % herbe jeune d'orge en poudre (<i>Hordeum vulgare</i> L.)
Origine	Pologne (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 (05/2025)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (< 25 °C), sec (< 60 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Non spécifiées
OGM	Sans OGM (présumé)
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié (présumé)
Pesticides	< 0,1 mg/kg – conforme aux normes UE
Mycotoxines / PAK	Non spécifiées
Métaux lourds	Cadmium < 0,082 mg/kg ; Plomb < 0,05 mg/kg
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g
E. coli	< 10 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g
Levures et moisissures	< 1 000 ufc/g
Charge aérobie totale	320 000 ufc/g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 7 %
Impuretés organiques et minérales	Non détectées
Impuretés mécaniques	Non autorisées

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Conforme aux spécifications du produit
Couleur	Verte (présumée, non spécifiée dans le document)
Odeur	Végétale, fraîche (présumée)
Saveur	Typique de l'herbe d'orge (présumée)

Variété

| Variété | Non précisée – conforme à la spécification de *Hordeum vulgare* L. |

Processus de fabrication

| Étapes | Récolte → Séchage → Broyage → Conditionnement |

Utilisation prévue

| Usage | Complément alimentaire ou ingrédient – 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

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit conforme aux exigences microbiologiques et physico-chimiques standards
Sans OGM
Non irradié
Sans impuretés mécaniques, organiques ou minérales détectables
À consommer dans les 24 mois suivant fabrication si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
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