



FICHE TECHNIQUE

Hibiscus – fleur déshydratée et sucrée en gros

Nom latin : *Hibiscus sabdariffa* (non spécifié dans le document, à confirmer)

Identification produit

Dénomination	Fleur d'hibiscus déshydratée et sucrée
Ingrédients	Hibiscus 50,77 %, sucre 48,00 %, acidifiant (E330) 1,20 %, colorant (E129*) 0,02 %, conservateur (E223 - métabisulfite de sodium) 0,01 %
Origine	Thaïlande (voir étiquette)
Poids net	1,5 kg (par seau)
Poids brut	1,5 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (3 mois garantis à la livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 1211 90 86)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Température entre 15 et 20°C, hygrométrie < 60 %, à l'abri de la lumière et dans un endroit sec
Allergènes présents	Anhydride sulfureux / sulfites (>10 mg/kg)
Traces possibles	Arachides, fruits à coque
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Non précisé (à vérifier auprès du fournisseur)
Mycotoxines	Non précisé
Vegan	Non précisé (à confirmer)

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	1518 kJ / 357 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	88,8 g
Dont sucres	79,5 g

Protéines	0 g
Sel	0,1 g
Eau	8,6 %

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale
Humidité (m/m)	$\leq 13 \%$
Cendres totales (sur extrait sec)	$\leq 5,0 \%$
Cendres insolubles dans l'acide	$\leq 0,5 \%$

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Fleurs entières ou fragments, calibrées (2,2 – 4,8 cm)
Couleur	Rouge
Odeur	Typique
Saveur	Typique
Texture	Typique

Utilisation prévue

Usage
Prêt à consommer – produit destiné à la consommation générale, sauf personnes allergiques aux sulfites, arachides ou fruits à coque

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
Récolte → Séchage → Triage → Ajout du conservateur (E223) → Calibrage → Conditionnement

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 3 mois garantis à la livraison, ou 12 mois après ouverture avant la DLUO

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
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