



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	<b><u>Maté vert (Ilex paraguariensis en gros)</u></b>
<b>Code produit</b>	100000422
<b>Utilisation prévue</b>	Consommation en infusion
<b>Destination</b>	Consommation par la population en général

## CARACTÉRISTIQUES

<b>Ingrédients</b>	<b>Feuilles saines, propres et séchées d'Ilex paraguariensis</b>
<b>Apparence</b>	Correct
<b>Odeur</b>	Caractéristique, sans odeurs étrangères
<b>Couleur</b>	Verte
<b>État</b>	Aliment prêt à consommer, ne favorise pas la présence de Listeria monocytogenes

## EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

<b>Type d'emballage</b>	<b>Sac de 20 kg ou sachet de 500 g</b>
<b>Matériau</b>	Sac : Raphia ou papier kraft avec doublure PE Sachet : Complexe PP/PE
<b>Conditionnement</b>	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
<b>Étiquetage</b>	Dénomination du produit, raison sociale et coordonnées du fabricant, poids net, consommation recommandée, lot, origine, date d'emballage pour les formats consommateurs

## ORIGINE

| Origine | Brésil (voir étiquette) |

## TRAÇABILITÉ

<b>Lote</b>	<b>Voir étiquette</b>
<b>Codification</b>	"XYYZZZZ" X : lettre du groupe HACCP YY : année d'emballage ZZZZ : ordre de fabrication

## DURÉE DE VIE / CONSERVATION

<b>Durée de vie</b>	<b>48 mois</b>
<b>Format date</b>	"À consommer de préférence avant le JJ.MM.AAAA"
<b>Conditions de conservation</b>	Endroit sec et frais
<b>Produit irradié</b>	Non
<b>OGM</b>	Ne provient pas d'organisme génétiquement modifié
<b>Présence de parasites / toxines</b>	Absente ou réduite à un niveau acceptable par tri et/ou processus classique

## PROCESSUS DE TRANSFORMATION

| Réception → Stockage → Emballage → Stockage → Expédition |

## PARAMÈTRES ANALYTIQUES

<b>Paramètres microbiologiques</b>	<b>Limites</b>
E. coli	≤ 100 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g pendant la durée de vie

<b>Paramètres physico-chimiques</b>	<b>Limites</b>
Humidité	≤ 15 %
Activité de l'eau	≤ 0,8
Cendres totales	≤ 14 %
Ocratoxine A	≤ 10 ppb
Perchlorate	≤ 0,75 ppm
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	≤ 200 ppm
Alcaloïdes tropaniques	≤ 25 ppm
Benzo(a)pyrène	≤ 10 ppm
Mélange : benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	≤ 50 ppm
Résidus de pesticides	Conformément aux LMRs UE

## ALLERGÈNES

Substances allergènes	Présence
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, etc.)	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Poissons et produits à base de poisson	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait (y compris lactose) et produits laitiers	Non
Fruits à coque (amande, noisette, noix, etc.)	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de sésame	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou mg/l SO <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non

## RÈGLEMENTATION APPLICABLE

- Règlement (UE) 2023/915 du 25 avril 2023 relatif aux contaminants dans les denrées alimentaires (remplaçant le Règlement (CE) n° 1881/2006).
- Règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 396/2005 sur les limites maximales de résidus de pesticides.

## DISTRIBUTEUR

### 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)