



## FICHE TECHNIQUE

### Neem – poudre biologique en gros

Nom latin : *Azadirachta indica*

### Identification produit

Dénomination	Poudre de neem biologique
Ingrédients	100 % feuilles séchées de neem ( <i>Azadirachta indica</i> )
Origine	Inde (voir étiquette)
Poids net	à préciser
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (24 mois à partir de la date de production)
Conditions de stockage	À conserver au frais (< 20 °C), au sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Poudre fine homogène
Couleur	Vert clair
Odeur	Caractéristique, fraîche, sans odeur étrangère
Goût	Amer, caractéristique du neem

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification
Teneur en humidité	≤ 12 %
Teneur en cendres	≤ 12 %
Corps étrangers végétaux / graines	≤ 2 %

## Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Spécification
Flore aérobie totale	≤ 100 000 ufc/g
Levures	≤ 1 000 ufc/g
Moisissures	≤ 1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence / 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Absence / 25 g

## Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

<b>Énergie</b>	<b>241 kcal / 1 000 kJ</b>
<b>Matières grasses</b>	0,6 g
dont acides saturés	0,3 g
<b>Glucides</b>	26,8 g
dont sucres	4,7 g
<b>Protéines</b>	12,6 g
<b>Sel</b>	< 0,1 g

## Conformité réglementaire

- **Produit certifié biologique** – conforme aux règlements (CE) 834/2007 et 889/2008
- **Sans OGM** – conforme aux règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003
- **Non ionisé**
- **Sans allergènes** – aucun des 14 allergènes majeurs n'est présent ni en trace
- **Sans nanomatériaux**
- **Pesticides** : conformes aux seuils BNN (≤ 0,01 mg/kg par substance, max 2 substances)
- **Contaminants chimiques** : conformes au règlement (UE) 2023/915
- **Emballage** : apte au contact alimentaire – conforme aux règlements (UE) 1935/2004 et (UE) 10/2011

## Usage

- Produit destiné à la consommation humaine (compléments, formulations santé, usage ayurvédique)
- Produit naturel, sujet à de légères variations organoleptiques

**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)