



FICHE TECHNIQUE



EPINE VINETTE - BARBERRY BIO

Produit	Epine Vinette - Barberry (<i>berberis vulgaris</i>) issue de l'agriculture biologique
Ingrédients	Epine Vinette, huile de tournesol (max 0,6%)
Origine	Iran - region de Birjand
Bienfaits sur la santé	La consommation du barberry aide au nettoyage du foie et aide à lutter contre les nausées et les vomissements. Elles stimulent également l'appétit et la digestion et diminuent les douleurs gastro-intestinales. Riche en fer, en fibre, en antioxydant et source de vitamine C.
DLUO	24 mois dans les conditions de stockage recommandées
Conditionnement	Carton de 15Kg
Etiquetage	Le n° de lot et la DLUO sont mentionnés sur chaque carton
Conditions de stockage	A conserver dans un endroit frais (4 à 8°C) et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité

Valeur nutritionnelle

Energie	269 kcal / 1135kJ (100g)
Matière grasses	0.7g (100g)
Dont acides gras saturés	0.4 g (100g)
Glucide	53.9 g (100g)
Dont sucres	48.9 g (100g)
Fibres alimentaires	14.6 g (100g)
Protéines	4,5 g (100g)
Sel	0,07 g (100g)
Fer	26 mg (100g)
Vitamine C	12,4 mg (100g)
Polyphénols totaux (indice de folin)	42530mg ac.gallique/kg

Caractéristiques physico-chimiques

Aspect - couleur	Petit fruit entier de forme ovale rouge
Texture - gout	Moelleuse - acide
Escherichia coli	<10 UCF/g
Salmonella sp.	ABSENT dans 25g
Coliforme	< 10 UCF/g
Levures et moisissure	< 5000 UCF/g
Flore Totale	<30000 UCF/g

Allergènes

Œufs :	Absence	Soja :	Absence
Fruits à coque (amandes, noix, pistaches, noisettes) :	Absence	Sésame :	Absence
Céleri :	Absence	Gluten :	Absence
Crustacé :	Absence	Poisson :	Absence
Lait :	Absence	Mollusques :	Absence
Moutarde :	Absence	Lupin :	Absence
Arachide :	Absence	Le dioxyde de soufre et sulfite :	Absence

Autres

Propriétés organoleptiques	Correctes
OGM	Non, <0,9%
Ionisation	Absence
Biologique	Non
Kasher	Non certifié
Halal	Non certifié
Végétariens	Oui
Végétaliens	Oui

Service exportation et qualité

Assistante responsable qualité	Mme Tatyana PELVE
Téléphone	01 69 47 60 14
E-mail	tatyana@premium-trading.fr

Responsable qualité	Mr Farid IMANI
Téléphone	01 69 47 60 14
E-mail	imani@premium-trading.fr