



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/3

Version Fiche technique MAJ 04/02/2026 (P18122024)

SAUGE FEUILLES BIOLOGIQUE

Description :	Feuilles de sauge issue de l'agriculture biologique	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Salvia officinalis L.</i>	
CAS :	/	
EINECS :	/	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	OUI
	Compatible au régime végétarien	OUI
	Compatible à l'alimentation Casher	OUI
	Compatible à l'alimentation Halal	OUI
Code article :	77435 : 1 kg 77430 : 500 g	
Emballage :	Sac en papier avec poly-sac / Sac PA/PE	
Code douanier :	12119086	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	100 % Sauge officinale* * ingrédient issu de l'Agriculture Biologique	
Origine :	Matière première : Albanie (AL), Croatie (HR)	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Énergie	1 523 KJ / 364 kcal
	Matières grasses	13 g
	Dont acides gras saturés	7,0 g
	Glucides	43 g
	Dont sucres	42 g
	Fibres	18 g
	Protéines	11 g
	Sel	0,0 g
	Sodium	11 mg
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur	Verdâtre à gris argenté
	Odeur	Typique de la variété
	Goût	Typique de la variété
	Aspect	Frotté
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité résiduelle (%)	< 12,0 %
	Aimant	Oui
	Détecteur de métaux	Oui
	FE (sensibilité ferromagnétique) en mm	1,7 mm
	NFE (non ferreux) en mm	2,0 mm
	SS (seuil de tamisage) en mm	2,2 mm
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 10 000 000 UFC/g
	Levures	< 500 000 UFC/g
	Moisissures	< 100 000 UFC/g
	Bacillus cereus	< 10 000 UFC/g
	Staphylococcus aureus	< 1 000 UFC/g
	Clostridium sulfite réducteurs	< 10 000 UFC/g
	Escherichia coli	< 1 000 UFC/g
	Salmonelle	Non détectée dans 25 g





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/3

Version Fiche technique MAJ 04/02/2026 (P18122024)

Utilisation :	Selon les goûts
Conservation :	À température ambiante, à l'abri de la lumière du soleil (humidité < 65 %)
DDM :	36 mois
Données logistiques :	Aucune donnée fournisseur
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	Selon le règlement N° 1169/2011/CE, le décret français n° 2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines...) est conforme au règlement UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006
Autres :	Le produit ne contient pas de : – nanoparticules – substances préoccupantes selon le règlement REACH/SVHC – graisse animale – huile de palme ainsi que ses dérivés – huile végétale, graisse ajoutée, graisse végétale – alcool – diacéthyle – OGM – additifs Le produit : – N'a jamais été ionisé et/ou irradié – N'a jamais été fumigé L'emballage ne contient ni phtalates, ni nanoparticules
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 3/3

Version Fiche technique MAJ 04/02/2026 (P18122024)

Certificat Allergènes ALIMENTAIRES

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports : OUI/NON	Risque de contamination croisée : OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	OUI < 15 ppm
Céleri et produits à base de céleri	NON	OUI < 15 ppm
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	OUI < 15 ppm
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

