



Version Fiche technique MAJ 20/01/2025 (P18122024)

MARJOLAINE FEUILLES BIOLOGIQUE

Description :	Marjolaine feuilles issus de l'agriculture biologique	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Origanum majorana L.</i>	
CAS :	/	
EINECS :	/	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	Oui
	Compatible au régime vegan	Oui
	Compatible à l'alimentation Casher	Oui
	Compatible à l'alimentation Halal	Oui
	Autres :	/
Code article :	74811 : 10kg	74805 : 1 kg
Emballage :	sac papier avec polysac	Sac mono plastique
Code douanier :	07129090	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Marjolaine* 100 % * ingrédients issus de l'Agriculture Biologique	
Origine :	Matière première : Egypte (EG)	
	Transformation : Allemagne ou pays d'origine	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1 341 kJ 320 kcal
	Matières grasses	7 g
	dont acides gras saturés	1 g
	Glucides	43 g
	Dont sucres	42 g
	Fibres	18 g
	Protéines	13 g
	Sel	0 g
Sodium	77 mg	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : vert grisâtre à vert olive	
	Odeur : typique	
	Goût : plein comme la marjolaine	
	Texture : finement frotté	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	< 12,0 %
	Taux de cendres	< 10,0%
	Taux de cendres insolubles dans l'acide	< 2,0 %
	Huiles essentielles	0,70 %
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 10 000 000 UFC/g
	Levures	< 500 000 UFC/g
	Moisissures	< 500 000 UFC/g
	Bacillus cereus	< 10 000 UFC/g
	Staphylococcus aureus	< 1 000 UFC/g
	Clostridium sulfite réducteur	< 10 000 UFC/g
	E coli	< 1 000 UFC/g
Salmonelle	Absence dans 25 g	
Utilisation :	Selon les goûts	
Conservation :	Stocker à température ambiante et à l'abri de la lumière directe du soleil (<65% d'humidité)	
DDM :	36 mois	





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 20/01/2025 (P18122024)

Données logistiques :	Aucune donnée
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 :	<p>Le produit ne contient pas de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nanoparticules - Substances préoccupantes selon le règlement REACH/SVHC - Graisse animale - Huile végétale, graisse ajoutée, graisse végétale - Huile de palme ainsi que ses dérivés - Alcool - Diacéthyle - OGM - Additifs <p>Le produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - N'a jamais été ionisé et/ou irradié - N'a jamais été fumigé <p>L'emballage ne contient ni phtalate, ni nanoparticules</p>
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

Certificat allergènes

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





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 20/01/2025 (P18122024)

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.

