



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 19/09/2025 (P18122024)

ROMARIN FEUILLES BIOLOGIQUES

Description :	Romarin feuilles issu de l'agriculture biologique	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Rosmarinus officinalis</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 :	77021 : 25 kg / 77020 : 22 kg 77022 : 20 kg 77022_12.5KG : 12,5 kg 77015 : 1 kg / 77005 : 500 g	
Emballage :	sac en papier avec sac en polyéthylène	Sac PA/PE
Code douanier :	12119086	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	100 % Romarin* * ingrédients issus de l'Agriculture Biologique	
Origine :	Matière première : Egypte (EG), Maroc (MA), Tunisie (TN) Transformation : Allemagne ou pays d'origine	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1 581 kJ / 377 kcal
	Matières grasses	15 g
	dont acides gras saturés	3 g
	Glucides	46 g
	Dont sucres	46 g
	Fibres	18 g
	Protéines	5 g
	Sodium	50 mg
	Sel	0 g
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect	Vert mat
	Odeur	Typique
	Goût	Caractéristique, pur
	Texture	Feuille en forme d'aiguille, taille : 2-4 mm
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité résiduelle	< 10 %
	Cendres	< 8 %
	Cendres insolubles dans l'acide	< 1 %
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 100 000 UFC/g
	Levures	< 1 000 UFC/g
	Moisissures	< 1 000 UFC/g
	Bacillus cereus	< 10 000 UFC/g
	Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g
	Clostridium sulfito-réducteur	< 100 UFC/g
	Escherichia coli	< 100 UFC/g
	Salmonella	Absence 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 19/09/2025 (P18122024)

Utilisation :	Selon les goûts
Conservation :	Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et des rayons directs 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 : - n'a jamais été ionisé et/ou irradié - n'a jamais été fumigé - ne contient pas de graisse animale - ne contient pas d'alcool - ne contient pas d'huiles ajoutées - ne contient pas de diacéthyle - ne contient pas d'OGM - ne contient pas d'additif(s) L'emballage ne contient ni phtalate, ni nanoparticules Tamissage : oui Taille du tamis : 10 mm Aimant : oui Puissance de l'aimant : > 8 000 Gauss Détecteur de métaux : oui EF en mm : 1.7 mm ENF en mm : 2.0 mm SS en mm : 2.2 mm

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 19/09/2025 (P18122024)

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 SO ₂	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.

