



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/2

Version MAJ 09/01/2024 (P13062022)

FENUGREC MOULU BIOLOGIQUE

Description du produit:	Fenugrec moulu issu de l'agriculture biologique.	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Trigonella foenum graecum</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	Non
	Autres :	/
Code article :	12280 : 20 kg	
Emballage :	Sac en papier avec un poly-sac	
Code douanier :	0910 9991	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10	
Ingrédients :	fenugrec* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique	
Origine :	Matières premières : France, Allemagne, Autriche Transformation : Allemagne ou pays d'origine	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie	1520 kJ / 363 kcal
	Matières grasses	6 g
	dont acides gras saturés	1 g
	Glucides	48 g
	dont sucres	24 g
	Fibres	10 g
	Protéines	23 g
	Sel	0 g
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : jaune-brun Odeur : caractéristique Goût : légèrement amère, aromatique Texture : poudre (98% < 500µm)	
Caractéristiques physico-chimiques :	Tamis	2 mm
	Aimant permanent	> 8 000 Gauss
	Détecteur de métaux	Non
	Humidité	< 10,0 %
	Cendres	< 7,0 %
	Cendres insolubles dans l'acide	< 1,5 %
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 sulfite réducteur	< 100 ufc/g
	Escherichia coli	< 100 ufc/g
	Salmonella	Absence /25g
Utilisation :	Aucune donnée	
Conservation :	Température ambiante (humidité < 65 %), à l'abri de la lumière direct	
DDM :	36 mois à partir de la date de production	
Données logistiques :	Aucune donnée	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/2

Version MAJ 09/01/2024 (P13062022)

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

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	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
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.

