



FICHE TECHNIQUE
ORIGAN FEUILLES
 Origanum vulgare

Page : 1/4
 Edition : 00
 Mise à Jour : 06/12/2017

101818

Dénomination Légale de vente : ORIGAN

Liste des Ingrédients à déclarer : Origan

Famille : Labiateae

Date de récolte : Printemps/Eté

Technique de récolte : Manuelle, Cultivé

Origine : Turquie

Partie récoltée : Feuilles

Séchage : Air libre, mais à l'ombre.

Données organoleptiques :

Aspect : Feuilles

Goût : Typique

Odeur : Typique

Couleur : Vert clair

Données physiques et analytiques :

Contamination et impuretés : Absence

Autres parties de plante : 2% Maximum

Résidus pesticides/herbicides : Conforme à la Réglementation en vigueur et contrôlé par des analyses 1 à 2 lot / an

Métaux lourds : Contrôlé par des analyses (1 à 2 lot par an) –
 Critères internes : Plomb < 10ppm, Arsenic < 5ppm, Mercure < 1ppm, Cadmium < 1ppm

O.G.M. : Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Ionisation : Conformément à la directive 1999/2/CE (22/02/99), ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Stockage : A stoker dans un local aéré à l'abri de l'humidité et de la lumière.
 : Dans son emballage d'origine fermé.

DLUO : 3 ans

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169 2011

CORPS ETRANGERS	
Tamissage	L1 – L2 : 5 mm Dé bactérisation : 8 mm Conditionnement : 8 mm
Après ensachage	Détecteur de Métaux Ferreux 2.0 mm Non ferreux 2.0 mm Inox 2.5 mm



FICHE TECHNIQUE
ORIGAN FEUILLES
Origanum vulgare

Page : 2/4
Edition : 00
Mise à Jour : 06/12/2017

101818

EMBALLAGES PAQUET KILO

Emballage Primaire :

Matériaux : Polypropylène
Dimensions Lxlxh (cm) : 50x25x10
Poids net : 1.00 Kg
Poids brut : 1.036 Kg
GENCOD : 3295920424105

Carton :

Dimensions Lxlxh (cm) : 38x25x31
Nombre de pièces par cartons : 4
Poids Net : 4 Kg
Poids Brut : 4.738 Kg
GENCOD : 3295920424112

Palette :

Nombre de cartons par palette : 45
Dimensions Lxlxh (cm) : 120x80x175
Poids Net : 180 Kg
Poids Brut : 238.21 Kg

Analyse faite à chaque lot de PF

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	NORMES	Tolérances
Escherichia coli	10/g	100/g
Salmonelles	Absence/25 g	-
Germes totaux	500 000/g	-
Enterobactéries	1 000/g	10 000/g
Levures	1 000/g	-
Moisissures	1 000/g	-
ASR	100/g	1 000/g
Bacillus cereus	1 000/g	5 000/g
Staphylocoques à coagulase positives	100/g	1 000/g
Listéria (1 à 2 lot par an)	Absence/25g	-
PRODUIT TRAITE THERMIQUEMENT		

Analyse faite à chaque lot de MP

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	NORMES
Humidité	< 12%
Cendres Totales	< 10%
Cendres insolubles dans l'acide	< 2%
Aw	< 0.600
Huiles essentielles	> 1.5%
Granulométrie	2mm<90%<7mm



FICHE TECHNIQUE
ORIGAN FEUILLES
Origanum vulgare

Page : 3/4
Edition : 00
Mise à Jour : 06/12/2017

101818

Allergènes (selon le règlement 1169/2011/UE)	Présence : Oui/Non	Possibilité de contaminations croisées : Oui/Non
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, Kanut ou leurs souches hybrides), et produits à base de ces céréales,	N	N
Poissons et produits à base de Poissons	N	N
Crustacés et Produits à base de Crustacés	N	N
Oeufs et Produits à base d'œufs	N	N
Arachide et Produits à base d'arachide	N	N
Soja et Produits à base de soja	N	N
Lait, Produits laitiers et dérivés (y compris lactose)	N	N
Fruits à coque et produits dérivés, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland, produits à base de ces fruits,	N	O (Fournisseurs)
Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame,	N	O
Céleri et Produits à base de céleri,	N	O
Moutarde et Produits à base de moutarde,	N	O
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂ ,	N	O
Lupin et Produits à base de lupin.	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N



FICHE TECHNIQUE
ORIGAN FEUILLES
Origanum vulgar

Page : 4/4
Edition : 00
Mise à Jour : 06/12/2017

101818

Données complémentaires

Le produit est-il exempt de :	
- Alcool et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
- Viande de Porc et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Le produit est-il certifié biologique ? *Si oui, joindre le certificat.* Oui Non

Composant :	
Cette matière convient-elle aux végétariens ? A savoir ne contient aucun produit de carcasse mais peut contenir du lait/des œufs	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Cette matière convient-elle aux végétaliens ? A savoir ne contient aucun produit animal (viande/poisson/lait/œufs etc.)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Est-il adapté à une alimentation kasher?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si oui, est-il certifié kasher ? Joindre le certificat	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Est-il adapté à une alimentation halal?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si oui, est-il certifié halal ? Joindre le certificat	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Présence d'huile de palme et/ou d'huile hydrogénée (ingrédient)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Présence d'huile de palme et/ou d'huile hydrogénée (auxiliaire technologique- support d'arôme/colorant...)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Présence d'huile de palmiste (ingrédient)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Présence d'huile de palmiste (auxiliaire technologique- support d'arôme/colorant...)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Présence d'huile de coprah (ingrédient)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Présence d'huile de coprah (auxiliaire technologique-support d'arôme/colorant...)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Présence de <u>nanomatériau</u> (à déclarer selon le règlement 1169/2011/UE)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

**Nos produits sont d'origine exclusivement végétale ou minérale ou fongicide ou des minéraux ou des micro-organismes fongiques. La matière première peut avoir été en contact avec un aliment HARAM (illicite) car composants importés ou cultivés en pleine nature et pouvant être en contact avec des animaux répugnants*

Montbrun Les Bains le vendredi 8 décembre 2017

H. SAISSE & FILS

SAISSE & FILS

SAISSE & FILS
Capital de 1 520 304 €

26570 MONTBRUN LES BAINS

Tel. 04 75 28 81 22

Fax 04 75 28 84 34

Siret 309 645 323 000 10

e-mail : saisse.direction@orange.fr

e-mail : saisse.compta@orange.fr