



Fiche technique

PAVOT BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Pavot* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect: graines rondes/ovales, de couleur vert/bleu et gris/noir Odeur: sans odeur particulière, odeur typique Goût: typique, sans goût particulier, frais Consistance : moelleux
Valeurs nutritionnelles pour 100g :	Energie : 533.2 calories Protéines : 15.80 g Glucides : 52.30 g Lipides : 44.70 g
Teneur en cadmium :	< 0,8 mg/kg
Teneur en eau :	max:7,0 %
Conditionnement :	25 kg
Palettisation :	30 sacs par palette
Emballage :	Sacs en papier
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net