



Fiche technique

BETTERAVE EN POUDRE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Betteraves* en poudre <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : rouge/violet Odeur : fraîche Goût : typique
Analyse physico-chimiques :	Métaux lourds : néant Adoucissants artificiels : néant Conservateurs : néant Couleurs artificielles : néant Moisissures : < 7%
Analyse microbiologique :	Aérobies totales : < 1x10 ⁷ Cfu E. Coli : <5.0 x 10 ² Levures : <1.0x10 ⁵ Staphylocoques : <1.0x10 ² Salmonelles : Absent dans 25 g Aflatoxines : - B1 : < 2.0 µg/kg (max.) - B1+B2+G1+G2 : <4.0 µg/kg (max.)
OGM :	Sans organismes génétiquement modifiés
Conservation :	A conserver à une température inférieure à 20 °C et à un taux d'humidité inférieur à 60 %
Emballage :	Sacs en papier
DLUO :	12 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire