

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51300
<b>104</b>	<b>ROSE PETALE</b> <b>Flos Rosae centifolia</b>		
	taille < 1 cm		

## Description

<u>Production :</u>	fleur récoltée entre mai et octobre manuellement et séchée à l'air libre	<u>Ingrédients :</u> pétale de rose
<u>Origine :</u>	Pakistan	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> aromatique, caractéristique de la rose
<u>Couleur :</u> Rouge violet partiellement jaune

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
max 1000/g	abs/125g	-

OGM : absence
Ionisation : non
Allergènes : absence


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	pb: max 0,5 mg/kg	pureté 98%
Matières grasses	cd: max 0,1 mg/kg	
dont acides gras saturés	cu: max 100 mg/kg	
Protéines	Hg: max 0,02 mg/kg	
Glucides	aflatoxin B1: 2 ug/kg	
dont sucres	total aflatoxin 4ug/kg	
Sel	So2 < 10 mg/kg	

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> dans un local sain à l'abri de la lumière et de l'humidité

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ces pétales servent à colorer les plats, desserts, gâteaux ... Ils peuvent aussi entrer dans la composition de nombreux desserts.	<u>Photo :</u> 
--	---

Date création	12/04/2016	Mise à jour	16/01/2017
---------------	------------	-------------	------------