

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
51	ORIGAN Origanum vulgare Linnaeus		51161
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Feuilles déshydratées et concassées	<u>Ingrédients :</u> feuilles d'origan concassées
<u>Origine :</u>	Turquie	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> typiquement aromatique, camphrée, chaude, piquante et amère
<u>Couleur :</u> vert clair à vert gris

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
–	abs/25g	–

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	265 Kcal	1107 Kj
Matières grasses	4,3 g	
dont acides gras saturés	1,6 g	
Protéines	9 g	
Glucides	69 g	
dont sucres	4,1 g	
Sel	Na 25 mg	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec ,à l'abri de la chaleur.

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> L'origan est idéal pour agrémenter les pizza, salades, coulis de tomate ...	<u>Photo :</u> 
--	--

Date création	16/01/2015	Mise à jour	18/11/2016
---------------	------------	-------------	------------