FICHE TECHNIQUE - CLOUS DE GIROFLE

1. Identification du produit

Nom botanique	Eugenia Caryophyllata
Famille	Myrtaceae
Type	Plante
Partie utilisée	Grain
Origine	Madagascar
Type de récolte	Manuelle
Qualité	CG1- CG2 – CG3
Mode d'obtention	Triage – Séchage - Conditionnement
Dénomination du produit	Clous de girofle
Labellisation	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert)

2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Clous entier
Couleur	Brun caractéristique

3. Caractéristiques physico-chimiques

Aw	Entre 0,30 et 0,40
Taux d'humidité	≤12%
Conservateur	Aucun

4. Caractéristiques microbiologique

Flore totale	≤ 100 000 UFC/g
Clostridium sulfito-réducteurs	≤ 10 000 UFC/g
E. coli	≤ 10 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures	≤ 100 000 UFC/g
Moisissures	≤ 100 000 UFC/g
Aflatoxines B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales	< 10 µg/kg
Ochratoxines A	< 15 µg/kg

5. Utilisation

Aromatisant des plats cuisinés.

6. Conditionnement

En sac de 50 kg.
Autre conditionnement : possible, nous consulter.

7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité
DLC : 24 mois