

1 Identification du produit et de la société

1.1 Description du produit

INCI	: Combretum micranthum leaves
CAS number	: 84776-30-7
EC number	: 283-955-8
Procédé d'obtention	: Séchage naturel
Matière Première	: Feuilles de Kinkeliba Bio
Nom botanique	: Combretum micranthum
Nom vernaculaire	: Duté / Sekhew
Mode de récolte	: Cueillette Biologique
Pays d'origine	: Casamance - Sénégal



1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique	: Une utilisation dans la formulation de produits cosmétiques comme le savon est possible.
Propriétés reconnues dans l'UE	: Skin conditioning (Source : COSING)
Usage alimentaire	: Le Kinkeliba est consommé dans tous les pays du Sahel : Sénégal, Mali, Niger, Burkina-Faso, Guinée... sous forme de tisane. Le Kinkeliba est une plante tonique, diurétique et cholagogue.

1.3 Coordonnées du fournisseur

BAOBAB DES SAVEURS

Siège Social et Unité de Production	: Zone industrielle BP 547 21000 THIES
Standard téléphonique	: +221 33 951 70 54
Contact	: Pierre-Gilles COMMEAT / Tél : +221 77 025 20 98
E-Mail	: gse@baobab-des-saveurs.com
Site Web	: www.baobab-des-saveurs.com

2 Caractéristiques du produit

2.1 Propriétés organoleptiques

Aspect	: Feuille brillante
Couleur	: Vert kaki
Odeur	: Caractéristique
Goût	: Caractéristique

2.2 Caractéristiques physico-chimiques

Teneur en humidité (en %)	: < 10
Cendres (en mg/100g)	: 3,25

2.3 Composition nutritionnelle pour 100g

Valeur énergétique (en kcal)	: 2,98
------------------------------	--------

Protéines (en g)	: 0,15
Glucides (en g)	: 0,37
Matières grasses (en g)	: 0,1
Dont acides gras saturés (en g)	: 0,001
Fibres	: 40,5
Vitamine A (en mg)	: 0,75
Vitamine B1 (en mg)	: 0,05
Vitamine B2 (en mg)	: 0,2
Vitamine B3 (en mg)	: 1,25
Vitamine B5 (en mg)	: 0,18
Vitamine B6 (en mg)	: 0,15
Vitamine B9 (en mg)	: 0,09
Vitamine B12 (en mg)	: 0,002
Sodium (en mg)	: 30,5
Potassium (en mg)	: 518,4
Calcium (en mg)	: 221,6
Phosphore (en mg)	: 66,8
Magnésium (en mg)	: 71,6
Fer (en mg)	: 8,45
Zinc (en mg)	: 1,15
Iode (en mg)	: 0,094

Source : Profil réalisé sur Feuilles de Baobab des Saveurs

La composition nutritionnelle ne concerne que le lot analysé. Les valeurs sont fournies à titre indicatif.

2.4 Paramètres microbiologiques

FMAT à 30°C (UFC/g)	: < 100 000
Levures et moisissures (UFC/g)	: < 10 000
Moisissures (UFC/g)	: < 10 000
Escherichia coli (UFC/g)	: < 10
Salmonelles dans 25 g	: Absence
Bacillus cereus présomptifs (UFC/g)	: < 1000

3 Conditionnement et conditions de conservation

3.1 Conditionnement

Type de conditionnement	: Packaging client possible, Sac tissé 10 kg, Sac tissé 7 kg, Sachet 1 kg
Autres conditionnements	: Possible à partir de 5 kg ou 100 unités

3.2 Conditions de conservation et d'utilisation optimales

Conditions de conservation	: A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité
DDM	: 24 mois

Suivi des modifications

Version	Date de révision	Modifications apportées par rapport à la version antérieure
1	29/09/2023	Création