

## 1 Identification du produit et de la société

### 1.1 Description du produit

INCI	: Moringa oleifera leaf
CAS number	: 93165-54-9
EC number	: 296-941-1
Procédé d'obtention	: Séchage
Matière Première	: Feuille de Moringa
Nom botanique	: Moringa Oleifera
Nom vernaculaire	: Nebeday
Mode de récolte	: Agriculture traditionnelle
Pays d'origine	: Sénégal



### 1.2 Utilisations et propriétés

Usage alimentaire	: Très riches en nutriments, les feuilles de Moringa peuvent être utilisées comme complément alimentaire. C'est un aliment courant ouvert à une multitude d'utilisations : plats préparés, jus, pains, beignets, pâtes, condiments, bouillon instantané...
-------------------	--

### 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	: <a href="mailto:gse@baobab-des-saveurs.com">gse@baobab-des-saveurs.com</a>
Site Web	: <a href="http://www.baobab-des-saveurs.com">www.baobab-des-saveurs.com</a>

## 2 Caractéristiques du produit

### 2.1 Propriétés organoleptiques

Aspect	: Feuilles séchées
Couleur	: Verte
Odeur	: Végétale
Goût	: Végétal

### 2.2 Caractéristiques physico-chimiques

Teneur en humidité (en %)	: 10
Cendres (en mg/100g)	: 5,67

### 2.3 Composition nutritionnelle pour 100g

Valeur énergétique (en kcal)	: 341,38
Protéines (en g)	: 27,2
Glucides (en g)	: 40,1
Matières grasses (en g)	: 8,02
Dont acides gras saturés (en g)	: 1,38
Fibres	: 19,5
Vitamine A (en mg)	: 41,7
Vitamine B1 (en mg)	: 2,96
Vitamine B2 (en mg)	: 20,25
Vitamine B3 (en mg)	: 8,24
Vitamine B5 (en mg)	: 2,54
Vitamine B6 (en mg)	: 0,55
Vitamine B9 (en mg)	: 0,013
Vitamine B12 (en mg)	: 0,002
Sodium (en mg)	: 78,05
Potassium (en mg)	: 1 325,1
Calcium (en mg)	: 2 001,2
Phosphore (en mg)	: 311
Magnésium (en mg)	: 428,8
Fer (en mg)	: 28,5
Zinc (en mg)	: 3,3
Iode (en mg)	: 0,008

Source : Analyse sur produit 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)	: < 10 <sup>5</sup>
Levures et moisissures (UFC/g)	: < 10 <sup>4</sup>
Moisissures (UFC/g)	: < 10 <sup>4</sup>
Escherichia coli (UFC/g)	: < 10
Salmonelles dans 25 g	: Absence
Bacillus cereus présomptifs (UFC/g)	: < 10 <sup>3</sup>

## 3 Conditionnement et conditions de conservation

### 3.1 Conditionnement

Type de conditionnement	: Packaging client possible, Sac tissé 10 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	: 12 mois

### Suivi des modifications

Version	Date de révision	Modifications apportées par rapport à la version antérieure
1	05/12/2022	Création