



FICHE TECHNIQUE

Cuisine Thaï en gros

Mélange d'épices et d'herbes

Nom latin : Mélange – sans nom latin applicable

Identification produit

Dénomination	Cuisine Thaï – mélange d'herbes (5%) et d'épices (95%)
Ingrédients	Piment doux, poivron rouge, ail, gingembre, cumin, coriandre, citronnelle, oignon blanc, autres épices
Origine	Mélangé en France – Ingrédients d'importation (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette
Nomenclature douanière	À définir selon proportion dominante (à confirmer)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière, humidité et nuisibles
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Sésame, moutarde, céleri, gluten
OGM	Sans OGM, non soumis à l'étiquetage
Ionisation / Irradiation	Produit non ionisé, conforme à la directive 1999/2/CE
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Salmonella	-	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale ou indicative
Humidité	≤ 11 %
Masse volumique	≈ 570 g/L
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Mélange moulu, homogène
Couleur	Rouge / orange
Odeur / Goût	Caractéristique du mélange thaï, aromatique

Utilisation prévue

Usage
Relève les poêlées de crevettes ou de poulet. Mélange sans sel ajouté.

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Raison sociale et coordonnées fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Origine

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Réception → Stockage → Mélange → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit prêt à l'emploi, ne favorise pas le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>
Ne contient pas de parasites, substances toxiques ou microorganismes indésirables
Ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM)
Produit non irradié
À conserver dans un endroit frais et sec

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 relatif aux contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 sur l'information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides
Real Decreto 2242/1984 sur les condiments et épices

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com