



## FICHE TECHNIQUE

Épices Poisson – Mélange pour poisson en gros

**Nom du produit :** Mélange d'herbes (30 %) et d'épices (70 %)

**Origine :** Mélangé en France – Ingrédients importés

<b>Dénomination</b>	<b>Mélange moulu d'herbes et épices pour préparation poisson</b>
<b>Ingrédients</b>	Fenouil, romarin, muscade, basilic, piment doux, thym, laurier, cardamome
<b>Origine</b>	France (mélange), ingrédients d'importation (voir étiquette)
<b>Poids net</b>	Variable selon le conditionnement
<b>Poids brut</b>	Non précisé
<b>Conditionnement</b>	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; vrac retravaillé possible
<b>Lot</b>	Voir étiquette
<b>DLUO / DDM</b>	Voir étiquette (durée de conservation 2 ans)
<b>Conditions de stockage</b>	Conserver dans son emballage d'origine, au sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
<b>Durée après ouverture</b>	À consommer dans les 12 mois après ouverture
<b>Utilisation prévue</b>	Sans sel ajouté. À utiliser dans les courts-bouillons, sauces pour poissons ou à saupoudrer sur les poissons grillés
<b>Certification</b>	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
<b>Germination</b>	Produit non destiné à la germination

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Flaveur / Odeur</b>	<b>Aromatique, plaisante, typique du produit</b>
<b>Couleur</b>	Brune
<b>Odeurs/Saveurs étrangères</b>	Absence exigée

### Caractéristiques physico-chimiques

<b>Paramètre</b>	<b>Valeur</b>
Masse volumique	435 g/l
Humidité	≤ 10 %

## Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Colorants Soudan I, II, III, IV	Absents
Pesticides	Conforme aux LMRs UE

## Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
Salmonella / 25 g	Absence

## Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Non soumis à l'étiquetage OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Traces possibles : sésame, moutarde, céleri, gluten (selon conditionnement)

## Conformité réglementaire

Contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur
--------------	---

### 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](mailto:contact@ileauxepices.com)