



FICHE TECHNIQUE

Baies de Cumeo en gros – fruits entiers séchés biologiques

Nom latin : *Lindera neesiana*

Identification produit

| Dénomination | Baies de Cumeo – fruits entiers séchés biologiques |
|--------------------------|--|
| Ingrédients | 100 % baies séchées de <i>Lindera neesiana</i> – issues de la cueillette sauvage biologique |
| Origine | Népal (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 (minimum 24 mois à compter de la livraison) |
| Nomenclature douanière | À confirmer |
| Code douane origine | À préciser si applicable |
| Conditions de stockage | Endroit frais (< 25 °C), sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé |
| Allergènes présents | Aucun ajouté selon la recette |
| Traces possibles | Présence croisée possible de moutarde |
| OGM | Sans OGM |
| Ionisation / Irradiation | Produit non irradié |
| Pesticides | Conforme au règlement (UE) 2018/848 et au seuil BNN de 0,01 mg/kg |
| Mycotoxines / PAK | Conforme au règlement (UE) 2023/915 |
| Métaux lourds | Conforme au règlement (UE) 2023/915 |
| Fumigation | Sans fumigation non autorisée |
| Réduction germinale | Non effectuée |
| Additifs | Sans arômes, colorants, conservateurs ajoutés |
| Vegan | Oui |

Caractéristiques microbiologiques

| Paramètre | Valeur maximale |
|------------|--|
| Salmonella | Absence dans 25 g |
| | Conforme aux seuils définis par la DGHM (2018) pour les épices |

Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètre | Valeur |
|---------------------------|--|
| Humidité | < 12,0 % |
| Huile essentielle | > 5,0 % |
| Cendres totales | < 7,0 % |
| Cendres insolubles acides | < 1,5 % |
| Granulométrie | Non applicable |
| Aspect | Grosses baies rondes, fermes, brunes claires à surface relativement lisse (4 à 6 mm) |

Caractéristiques organoleptiques

| Critère | Description |
|---------|---|
| Odeur | Intense, typique du pamplemousse |
| Saveur | Caractéristique du pamplemousse, légèrement épicée et amère |

Processus de fabrication

| Étapes |
|--|
| Cueillette sauvage → Séchage → Nettoyage mécanique → Triage manuel → Conditionnement |

Utilisation prévue

| Usage |
|---|
| Assaisonnement ou infusion – destiné à la consommation humaine générale |

Informations étiquetage attendues

| Informations à mentionner sur l'étiquette |
|---|
| Dénomination du produit |
| Ingrédients |
| Origine |
| Poids net |
| DLUO / DDM |
| Numéro de lot |
| Coordonnées de l'opérateur |

Certificat biologique – DE-ÖKO-006

Déclarations complémentaires

| Déclaration |
|---|
| Produit sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables |
| Sans OGM |
| Non irradié |
| Non fumigé |
| Sans additifs, arômes ou conservateurs |
| Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969 |
| Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 |
| À consommer dans les 24 mois suivant livraison si conservation optimale |

Réglementation applicable

| Référence |
|--|
| Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique |
| Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage |
| Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants |
| Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides |
| Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages |

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