



FICHE TECHNIQUE

Épices Cajun en gros

Nom du produit : Mélange d'herbes (24 %) et d'épices (76 %)

Origine : Mélangé en France – Ingrédients importés

Dénomination	Mélange moulu d'herbes et épices pour cuisine cajun
Ingrédients	Thym, oignon rose, ail, piment doux, origan, poivre noir, moutarde , piment fort, cumin
Origine	France (mélange), ingrédients d'importation (voir étiquette)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; vrac retravaillé possible
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 2 ans)
Conditions de stockage	Conserver dans son emballage d'origine, au sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Parfume les plats typiques de Louisiane : gumbos, jambalayas, viandes et poissons grillés
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Typique, saine, fraîche, légèrement piquante
Couleur	Teinte majoritairement orangée
Odeurs/Saveurs étrangers	Absence exigée

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	510 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	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Contient moutarde . Traces possibles : graines de sésame, 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