



FICHE TECHNIQUE

Chimichurri pampeano en gros

Nom latin : Non applicable

Identification produit

Désignation	Détail
Dénomination	Chimichurri pampeano
Ingrédients	Persil, piment, origan, coriandre, sel
Origine	France – recette argentine (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus ; conditionnement initial observé : pot 250 g
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (3 ans / 1825 jours à partir de la date de fabrication)
Nomenclature douanière	910919000
Code douane origine	France
Conditions de stockage	À conserver dans un endroit sec, à température ambiante, à l'abri de la lumière
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucun mentionné
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié (conforme à la Directive 1999/2/CE)
Pesticides	Conforme au Règlement (CE) 396/2005
Mycotoxines / PAK	Conforme au Règlement (UE) 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Flore aérobie mésophile (30 °C) / g	m = 10 000 ; M = 100 000 ; n = 1
Clostridium perfringens	m = 100 ufc/g
Bacillus cereus présumé (30 °C)	m = 1 000 ; M = 10 000 ; n = 5 ; c = 1
Entérobactéries présumées / 25 g	Absence

Escherichia coli	m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g ; n = 5 ; c = 1
Salmonella / 25 g	Absence
Levures / Moisissures	Dénombrement sans valeur limite

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Aflatoxines totales	< 10 ppb (kit enzymatique)
Aflatoxine B1	< 5 ppb (kit enzymatique)
Ochratoxine A	< 15 ppb

Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Valeur
Aspect / Couleur	Mélange sec, herbacé, rouge-vert
Odeur	Parfum aromatique intense
Saveur	Salée, épicée, herbacée, typique argentine

Utilisation prévue

Usage
Mélange d'épices à saupoudrer ou à réhydrater pour marinade ou assaisonnement (viandes, grillades, salades)

Informations étiquetage attendues

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

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans OGM, non irradié
Conforme aux règlements (CE) 396/2005 et (UE) 2023/915
Ne contient pas d'additifs, colorants, conservateurs ou arômes ajoutés
À conserver à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière

Réglementation applicable

Référence
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Directive 1999/2/CE – Ionisation
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 1935/2004 – 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