



FICHE TECHNIQUE

Chimichurri Patagonico en gros – Recette argentine

Identification produit

Désignation	Détail
Dénomination	Chimichurri Patagonico
Ingrédients	Persil, ail (sulfites), romarin, champignon, coriandre, poivre noir, oignon
Origine	France – recette d'origine argentine ; persil (ingrédient principal < 50 %) : UE (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus ; pot de 250 g en conditionnement initial
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (1825 jours – 3 ans à partir de la fabrication)
Nomenclature douanière	910919000
Code douane origine	France
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec, à température ambiante, à l'abri de la lumière
Allergènes présents	Sulfites
Traces possibles	Non mentionnées
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	Non précisé

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Flore aérobie mésophile (30 °C)	m = 10 000 /g ; M = 100 000 /g ; n = 1
Clostridium perfringens	m = 100 ufc/g
Bacillus cereus (30 °C)	m = 1 000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g ; n = 5 ; c = 1
Entérobactéries (30 °C)	Absence dans 25 g
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, verdâtre à brunâtre
Odeur	Aromatique, intense, caractéristique
Saveur	Salée, légèrement piquante, herbacée

Utilisation prévue

Usage
Mélange d'épices à usage culinaire : marinades, grillades, salades, sauces

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Origine
Ingrédients
Allergènes : sulfites
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
Sans colorants, conservateurs ni additifs ajoutés
Conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et tempéré

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
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