



FICHE TECHNIQUE

Cinq Parfums (Mélange Cinq Épices) en gros

Mélange moulu d'épices pour préparations aigres-douces

Origine : Mélangé en France – Ingrédients importés

Dénomination	Mélange d'épices pour cuisine asiatique
Ingrédients	Coriandre, fenouil, anis, cannelle, poivre noir, girofle
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, dans un local tempéré, sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Préparations aigres-douces typiques de la cuisine asiatique
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique et aromatique
Couleur	Brune
Odeurs/Saveurs étrangers	Absence exigée

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	430 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
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	Traces possibles : graines de 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