



FICHE TECHNIQUE

Citronnelle moulue en gros

Nom latin : *Cymbopogon flexuosus*

Origine : Égypte, Inde (voir étiquette)

Dénomination	Feuilles moulues de citronnelle (<i>Cymbopogon flexuosus</i>)
Ingrédients	100 % citronnelle moulue
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; pots, flacons ; vrac retravaillé
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (2 ans)
Conditions de stockage	Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit tempéré, sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Pour sorbets, glaces, pâtisseries, courts-bouillons
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Légèrement citronnée et piquante, sans odeur étrangère
Couleur	Jaune-vert

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	295 g/l
Humidité	≤ 8 %
Matières étrangères	≤ 2 %
Granulométrie	90 % < 800 μ m

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence

Contaminants / Résidus

| **Conformité** | Conforme à la réglementation en vigueur |

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Aucun OGM connu – attestation non justifiée
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	
Conditionnement en sachets/pots/flacons : traces possibles de sésame, moutarde, céleri, gluten	
Conditionnement en vrac retravaillé : traces possibles de sésame, moutarde, céleri	

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