



FICHE TECHNIQUE

Épices Colombo en gros

Assaisonnement pour préparation de colombo

Origine : Mélangé en France – Ingrédients d'importation

Dénomination	Mélange moulu d'épices pour spécialités antillaises
Ingrédients	Cumin, curcuma, coriandre, sel (6,6 %), piment fort, fenugrec, fenouil, ail, mélange de diverses épices
Origine	France (mélange), ingrédients importés (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 l'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	Pour plats de viande ou de poisson (spécialités antillaises)
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	Jaune
Odeurs/Saveurs étrangères	Absence exigée

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	515 g/l
Humidité	≤ 9 %

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 à la réglementation en vigueur

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 type de 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