



FICHE TECHNIQUE

Graines de Coriandre en gros

Nom latin : *Coriandrum sativum*

Dénomination	Coriandre entière
Ingrédients	Fruits mûrs séchés de <i>Coriandrum sativum</i>
Origine	Maroc (voir étiquette)
Poids net	Non précisé (dépend du conditionnement)
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 3 ans)
Conditions de stockage	Conserver dans l'emballage d'origine, au sec, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Légumes à la grecque, tajines, plats de volaille et de porc
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur	Aromatique, caractéristique de l'épice
Couleur	Brun jaunâtre à brun clair
Odeurs/Saveurs étrangères	Absence exigée (moisi, odeurs désagréables, etc.)

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	$\leq 9 \%$
Masse volumique	340 g/l
Cendres totales (sur matière sèche)	$\leq 7 \%$
Cendres insolubles dans l'acide (sur sec)	$\leq 1,5 \%$
Matières étrangères	$\leq 1 \%$
Huiles essentielles (sur sec)	$\geq 0,3 \text{ ml} / 100 \text{ g}$

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
Salmonella / 25 g	Absence

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Aucune épice OGM connue (attestation non requise)
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Traces possibles : 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