



FICHE TECHNIQUE

Coriandre moulue en gros

Nom latin : *Coriandrum sativum*

Identification produit

Dénomination	Coriandre moulue – poudre de <i>Coriandrum sativum</i>
Ingrédients	100 % coriandre moulue
Origine	Espagne (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus ; seaux PET de 1500 cc (720 g), sacs de 10 à 20 kg, sachets de 500 g
Lot	Voir étiquette (ex. : XYYZZZZ – X : groupe, YY : année, ZZZZ : fabrication)
DLUO / DDM	Voir étiquette (48 mois – “À consommer de préférence avant le : JJ.MM.AAAA”)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais et sec, à l’abri de la lumière, dans l’emballage d’origine fermé
Allergènes présents	Aucun directement ajouté
Traces possibles	Gluten (blé), céleri, moutarde, sésame, fruits à coque, lait, œufs, crustacés, poissons, soja, mollusques, lupin, sulfites (>10 mg/kg)
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 396/2005 – LMR UE
Mycotoxines / PAK	Ochratoxine A ≤ 15 ppb ; Benzo[a]pyrène ≤ 10 ppb ; Somme des 4 HAP ≤ 50 ppb
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	≤ 400 ppb
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
E. coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g pendant la durée de vie

Salmonella spp.	Absence dans 25 g
-----------------	-------------------

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	$\leq 10 \%$
Activité de l'eau (aw)	$< 0,8$
Cendres totales	$\leq 7 \%$
Cendres insolubles dans acide	$\leq 1,5 \%$
Huiles essentielles (essence)	$\geq 0,6 \%$
Aspect	Poudre homogène
Couleur	Brun clair à blanc/ marron
Odeur	Aromatique, typique

Utilisation prévue

Usage
Condiment – destiné à la consommation humaine générale (sauf populations à risque spécifiques)

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Origine
Coordonnées du fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Déclaration d'allergènes

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans parasites, micro-organismes indésirables, substances toxiques ou étrangères
Non issu d'OGM
Non irradié

Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 48 mois suivant fabrication si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
Real Decreto 2242/1984 – Condiments et épices

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