



FICHE TECHNIQUE

Curry Recette Madras en gros

Assaisonnement pour préparation de curry

Origine : Inde (voir étiquette) – Mélangé en France

Dénomination	Mélange d'épices moulues pour curry à la façon de Madras
Ingrédients	Coriandre, curcuma, fenugrec, sel (4 %), fenouil, ail, piment fort, girofle, mélange d'épices
Origine	Inde (voir étiquette)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; pots, flacons
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 riz, sauces, plats à base de mouton, poulet, poisson
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Fraîche, piquante, typique du curry
Couleur	Brun, sans colorant artificiel
Odeurs/Saveurs étrangers	Absence exigée

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	500 g/l
Humidité	$\leq 10 \%$
Cendres insolubles dans l'acide	$\leq 2 \%$
Matières étrangères	$\leq 0,5 \%$
Huiles essentielles (sur sec)	$\geq 0,2 \text{ ml} / 100 \text{ g}$
Granulométrie	$90 \% < 1000 \mu\text{m}$

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 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