



FICHE TECHNIQUE

Curry vert en gros – mélange d'épices thaïlandaises

Nom latin : Non applicable

Identification produit

Désignation	Détail
Dénomination	Curry vert
Ingrédients	Gingembre (Inde), coriandre, sel, basilic, échalote, baie Ma Khaen, combava, ail (sulfites), piment
Origine	France ; ingrédient principal (gingembre < 50 %) : Inde (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (1825 jours à partir de la fabrication)
Nomenclature douanière	910999900
Code douane origine	France
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, à température ambiante
Allergènes présents	Sulfites
Traces possibles	Non précisées
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié (conforme à la Directive 1999/2/CE)
Pesticides	Conforme au Règlement (CE) 396/2005
Mycotoxines / PAK	Conforme au Règlement (UE) 2023/915
Vegan	Non précisé

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella / 25 g	Absence
Escherichia coli	Non précisé
Entérobactéries présumées / 25 g	Absence
Clostridium perfringens	m = 100 ufc/g
Bacillus cereus présumptif (30 °C)	m = 1000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g ; n = 5 ; c = 1

Flore aérobie mésophile (30 °C) / g	m = 10 000 /g ; M = 100 000 /g ; n = 1
Levures / Moisissures	Dénombrement sans valeur limite

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Ochratoxine A	< 15 ppb
Aflatoxine totale	< 10 ppb
Aflatoxine B1	< 5 ppb

Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Valeur
Aspect / Couleur	Mélange poudreux vert à reflets jaunes/ verts
Odeur	Fraîche, citronnée, herbacée, épicée
Saveur	Piquante, citronnée, salée, intense

Utilisation prévue

Usage
Mélange d'épices pour plats cuisinés asiatiques, sauces, viandes, poissons, curry vert thaïlandais

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Présence de sulfites

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans OGM, non irradié
Conforme aux règlements (CE) 396/2005 et (UE) 2023/915
Conserver dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
Directive 1999/2/CE – Irradiation

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