



FICHE TECHNIQUE

Épices Barbecue en gros

Mélange d'herbes (74 %) et d'épices (26 %)

Origine : Mélangé en France, ingrédients d'importation (voir étiquette)

Ingrédients	Romarin, poivre, basilic, persil, marjolaine, sarriette, thym, girofle, laurier, muscade
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; flacons, pots ; vrac retravaillé
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, de l'humidité et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Assaisonnement pour grillades et brochettes
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique, aromatique et fraîche, sans flaveur étrangère
Couleur	Verte

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	340 g/l
Humidité	≤ 9 %

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence

Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Conformité	Conforme à la réglementation en vigueur

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Aucun OGM connu – attestation non justifiée
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	
Conditionnement sachets/pots/flacons : traces possibles de graines de sésame, moutarde, céleri, gluten	
Conditionnement vrac retravaillé : traces possibles de graines de sésame, moutarde, céleri	

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