



FICHE TECHNIQUE

Épices Chili en gros

Mélange d'herbes (8 %) et d'épices (92 %)

Origine : Mélangé en France – Ingrédients importés

| Dénomination | Mélange moulu d'herbes et épices pour préparation de chili |
|------------------------|---|
| Ingrédients | Piments, ail, cumin, origan, girofle |
| Origine | France (mélange), ingrédients d'importation (voir étiquette) |
| Poids net | Variable selon le conditionnement |
| Poids brut | Non précisé |
| Conditionnement | Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; vrac retravaillé possible |
| Lot | Voir étiquette |
| DLUO / DDM | Voir étiquette (durée de conservation 2 ans) |
| Conditions de stockage | Conserver dans son emballage d'origine, au sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles |
| Durée après ouverture | À consommer dans les 12 mois après ouverture |
| Utilisation prévue | Mélange sans sel ajouté. Idéal pour plats de type Tex-Mex |
| Certification | Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille) |
| Germination | Produit non destiné à la germination |

Caractéristiques organoleptiques

| Flaveur / Odeur | Aromatique, piquante |
|---------------------------|----------------------|
| Couleur | Rouge brun |
| Odeurs/Saveurs étrangères | Absence exigée |

Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètre | Valeur |
|-----------------|---------|
| Masse volumique | 465 g/l |
| Humidité | ≤ 10 % |

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 aux LMRs UE |

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