



## FICHE TECHNIQUE

**Assaisonnement pâtes en gros – mélange moulu d’herbes (50 %) et d’épices (50 %)**

**Nom usuel : Épices pour pâtes / Pasta seasoning**

### Identification produit

Dénomination	Assaisonnement pâtes – mélange d’herbes et d’épices
Ingrédients	Basilic, origan, ail (SULFITES), poivron, piment doux, persil, oignon
Origine	Mélangé en France – Ingrédients d’importation (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 (2 ans – à consommer dans les 12 mois après ouverture)
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0910 91 90)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver dans l’emballage d’origine, dans un endroit tempéré, à l’abri de la lumière et de l’humidité
Allergènes présents	Sulfites
Traces possibles	Graines de sésame, moutarde, céleri, gluten
OGM	Non concerné par une déclaration OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui

### Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 9 %
Masse volumique	335 g/l

## Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Mélange moulu homogène
Couleur	Verte
Odeur	Aromatique, caractéristique du produit
Saveur	Typique et plaisante

## Utilisation prévue

Usage
Mélange destiné à l'assaisonnement des pâtes avec ou sans huile d'olive

## Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Liste complète des ingrédients
Origine (élaboration France)
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

## Traçabilité et process

Étapes de transformation
Réception matières premières → Mélange → Contrôle → Conditionnement → Stockage

## Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit exempt de contaminants chimiques ou microbiologiques anormaux
Sans OGM
Non irradié

Élaboré selon les Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969

À consommer dans les 24 mois suivant la fabrication ou dans les 12 mois après ouverture

## Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides

### 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](mailto:contact@ileauxepices.com)