



FICHE TECHNIQUE

Épices Rouille en gros

Nom latin : Non applicable (mélange)

Identification produit

Dénomination	Mélange d'épices pour préparation de sauce rouille
Ingrédients	Piments, ail, coriandre, sel (1 %)
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
Nomenclature douanière	À confirmer selon dominante (proche 0910 91 90 00)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céleri, sésame, moutarde, gluten (selon type de conditionnement)
OGM	Sans OGM, non soumis à l'étiquetage
Ionisation / Irradiation	Produit non ionisé, conforme à la directive 1999/2/CE
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Salmonella	-	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale ou indicative
Humidité	$\leq 11 \%$
Masse volumique	$\approx 530 \text{ g/L}$
Aflatoxine B1	$< 5 \mu\text{g/kg}$

Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Colorants Soudan I à IV	Absents

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Poudre homogène
Couleur	Rouge orangé
Odeur / Goût	Typique, piquant, aromatique

Utilisation prévue

Usage
Sauce rouille, bouillabaisse, soupe de poisson.

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Raison sociale et coordonnées fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Origine

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Réception → Stockage → Mélange → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit prêt à l'emploi, ne favorise pas le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>
Ne contient pas de parasites, substances toxiques ou microorganismes indésirables

Produit non irradié
Ne provient pas d'OGM
À consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la DLUO

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 relatif aux contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 sur l'information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 sur les 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