



FICHE TECHNIQUE

Épices tajine en gros – mélange pour préparation de tajine

Identification produit

Dénomination	Épices tajine – mélange d'épices pour tajine
Ingrédients	Curcuma, gingembre, cannelle, macis, oignon, coriandre, poivre blanc, muscade, cardamome, piment doux, girofle
Origine	Mélangé en France – ingrédients importés
Utilisation prévue	Assaisonnement pour tajines de viande, poisson ou légumes
Couleur	Jaune
Flaveur	Caractéristique, sans flaveur étrangère
Masse volumique	475 g/l
Humidité max.	11 %
DLUO / DDM	2 ans (12 mois après ouverture)
Conditions de stockage	Dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles, en local tempéré

Allergènes

Conditionnement	Traces possibles
Sachets, pots, flacons	Graines de sésame, moutarde, céleri, gluten
Vrac retravaillé	Graines de sésame, moutarde, céleri

Caractéristiques microbiologiques & contaminants

Paramètre	Résultat
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence
Aflatoxines B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Colorants interdits (Sudan I–IV)	Absents
Ionisation / Irradiation	Non irradié
OGM	Sans OGM connu (épices exemptes)

Remarques

- Produit conforme à la réglementation en vigueur concernant les contaminants
- A consommer de préférence avant la DLUO et dans les 12 mois après ouverture
- À conserver à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière

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