



FICHE TECHNIQUE

Épices Yassa en gros

Mélange d'herbes (12 %) et d'épices (88 %) pour préparation de ragoût

Origine : Mélangé en France – Ingrédients d'importation

Dénomination	Mélange moulu d'herbes et d'épices pour ragoût sénégalais
Ingrédients	Oignon rose, ail (sulfites), poivre, piment doux, gingembre (sulfites), laurier, thym
Origine	France (mélange), ingrédients importés (voir étiquette)
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	Plats traditionnels sénégalais à base de viande, typiquement citronnés
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique et chaude, sans saveurs étrangères
Couleur	Rouge orangé

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	610 g/l
Humidité	≤ 11 %

Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Salmonella / 25 g	Absence
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Autres contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Aucun OGM connu dans les épices – attestation non requise
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Contient sulfites . Traces possibles selon conditionnement : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten

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