



FICHE TECHNIQUE

Fenouil moulu en gros – poudre de graines

Nom latin : *Foeniculum vulgare*

Identification produit

Dénomination	Fenouil moulu – poudre de graines
Ingrédients	100 % graines de fenouil séchées, saines et moulues
Origine	Espagne, Inde ou Égypte (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus ; sacs de 25 kg en raphia avec doublure PE, ou poches PE/PP et/ou aluminium
Lot	Voir étiquette (ex. XYYZZZZ : X = groupe, YY = année, ZZZZ = n° de fabrication)
DLUO / DDM	Voir étiquette (48 mois à compter de la production)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	À conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité
Allergènes présents	Traces possibles de gluten (production primaire) et de céleri
Traces possibles	Gluten, céleri (contamination croisée possible)
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme aux LMRs UE (règlement CE 396/2005)
Mycotoxines / PAK	Ochratoxine A ≤ 15 ppb ; Benzo[a]pyrène ≤ 10 ppb ; Somme des 4 PAK ≤ 50 ppb
Métaux lourds	Plomb $\leq 0,60$ ppm
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	≤ 400 ppm
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
E. coli	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g pendant la durée de vie

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	$\leq 14 \%$
Activité de l'eau (Aw)	$\leq 0,8$
Cendres totales	$\leq 11 \%$
Cendres insolubles dans acide	$\leq 2 \%$
Huiles essentielles (volatiles)	$\geq 1 \%$
Fibres brutes	$\leq 15 \%$
Aspect	Poudre fine (pulvérulente)
Couleur	Vert clair
Odeur	Anisée

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	345 kcal / 1443 kJ
Protéines	14,2 g
Matières grasses	13,7 g
Dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	54,4 g

Processus de fabrication

Étapes
Réception → Stockage → Broyage → Conditionnement → Expédition

Utilisation prévue

Usage
Utilisé comme épice – destiné à la consommation humaine générale, sauf pour les populations à risque

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit exempt de parasites, substances toxiques, microorganismes ou contaminants inacceptables
Non issu d'OGM, non irradié
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 48 mois suivant fabrication si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
Real Decreto 2242/1984 – Épices et condiments

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