



FICHE TECHNIQUE

Fenugrec entier en gros – graines

Nom latin : *Trigonella foenum graecum* L.

Identification produit

Dénomination	Fenugrec entier – graines
Ingrédients	Graines sèches de <i>Trigonella foenum graecum</i> L.
Origine	Inde (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 (3 ans à compter de la date de production)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Température ambiante, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun allergène direct indiqué
Traces possibles	Sésame, moutarde, céleri, gluten (traces possibles via le conditionnement)
OGM	Sans OGM connu (aucun certificat requis à ce jour)
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines / PAK	Conforme à la réglementation en vigueur
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 11 %
Masse volumique	815 g/l

Cendres totales (sur sec)	≤ 5 %
Cendres insolubles dans l'acide (sur sec)	≤ 1 %
Matières étrangères	≤ 1 %

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Non spécifiées dans le document source.

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Graines sèches, entières, saines
Odeur	Odeur légère caractéristique
Couleur	Jaune-orangé
Saveur	Saveur douce caractéristique

Variété

| **Variété** | Non précisée (variétés courantes) |

Processus de fabrication

Étapes	Récolte → Séchage → Tri → Conditionnement
Remarques	Produit sec, non destiné à la germination

Utilisation prévue

| **Usage** | Ingrédient pour curry et saumures indiennes – consommation humaine générale |

Informations étiquetage attendues

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 conforme aux exigences sanitaires et exempt de contaminants inacceptables
Sans OGM connu
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 12 mois après ouverture et avant la DLUO

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique (si applicable)
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages

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