



FICHE TECHNIQUE

Garam Masala en gros

Mélange d'herbes (4 %) et d'épices (96 %)

Origine : Mélangé en France – Ingrédients d'importation

Dénomination	Mélange d'épices très parfumé et relevé pour préparations indiennes
Ingrédients	Coriandre, cumin, gingembre, cannelle, poivre, muscade, origan, cardamome, piment, girofle, laurier
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 ; pots, flacons ou vrac
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 2 ans)
Conditions de stockage	Conserver dans l'emballage d'origine, au 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	Parfume les viandes, poissons, sauces de la cuisine indienne
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Aromatique, plaisante, typique du Garam Masala
Couleur	Brune
Odeurs/Saveurs étrangères	Absence exigée

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	420 g/l
Humidité	≤ 11 %

Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Colorants Soudan I, II, III, IV	Absents
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
Salmonella / 25 g	Absence

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Traces possibles : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten (selon conditionnement)

Conformité réglementaire

Contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur
---------------------	--

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