



FICHE TECHNIQUE

Graines de courge pelées séchées en gros

Nom latin : *Cucurbita spp.*

Identification produit

Dénomination	Graines de courge pelées – graines entières séchées, sans enveloppe
Ingrédients	Graines de courge (<i>Cucurbita spp.</i>) sans coque
Origine	Espagne (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
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 1207 99 97)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière et des odeurs fortes
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, sésame, fruits à coque
OGM	Sans OGM (conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003)
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale
Humidité	$\leq 6 \%$
Matières étrangères	$\leq 1 \%$
Aflatoxine B1	$< 2 \mu\text{g/kg}$
Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)	$< 4 \mu\text{g/kg}$

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Nutriment	Valeur
Énergie	579 kcal
Matières grasses totales	46,1 g
- dont saturées	5,6 g
- dont mono-insaturées	14,3 g
- dont polyinsaturées	22,7 g
- dont acides gras trans	0,0 g
Cholestérol	0,0 mg
Glucides	6,67 g
- dont sucres	2,0 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	33,3 g
Sodium	18 mg

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Graines ovales, sans coque
Couleur	Verte à jaune
Odeur	Typique du grain
Goût	Typique, sans goût étranger ou artificiel

Utilisation prévue

Usage
Aliment sec – consommation directe, mélanges, pâtisseries, pains, salades, barres énergétiques

Informations étiquetage attendues

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

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte → Décorticage → Séchage → Tri → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit non irradié
Sans OGM
Sans allergène déclaré
Ne contient pas de parasites, de résidus de pesticides ou de substances toxiques
Conforme au Codex CAC/RCP 1-1969 – Bonnes pratiques d'hygiène
À consommer dans les 12 mois suivant la date de conditionnement si conservé dans des conditions appropriées

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage

Règlement (CE) 178/2002 – Sécurité des denrées alimentaires
Règlement (CE) 852/2004 – Hygiène des denrées alimentaires

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