



## FICHE TECHNIQUE

Graines à Roussir en gros

Mélange d'épices entières pour cuisine

**Origine :** Mélangé en France – Ingrédients d'importation

<b>Dénomination</b>	<b>Mélange d'épices entières pour rissoler</b>
<b>Ingrédients</b>	Cumin, fenugrec, <b>moutarde jaune</b>
<b>Origine</b>	France (mélange), ingrédients importés (voir étiquette)
<b>Poids net</b>	Variable selon le conditionnement
<b>Poids brut</b>	Non précisé
<b>Conditionnement</b>	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; pots, flacons ou vrac retravaillé
<b>Lot</b>	Voir étiquette
<b>DLUO / DDM</b>	Voir étiquette (durée de conservation 3 ans)
<b>Conditions de stockage</b>	Conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré, sec, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles
<b>Durée après ouverture</b>	À consommer dans les 12 mois après ouverture
<b>Utilisation prévue</b>	Faire revenir dans un peu d'huile pour parfumer les viandes grillées, en particulier le mouton – spécialités antillaises
<b>Certification</b>	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
<b>Germination</b>	Produit non destiné à la germination

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Flaveur / Odeur</b>	<b>Caractéristique et aromatique</b>
<b>Couleur</b>	Variable selon les graines présentes
<b>Odeurs/Saveurs étrangères</b>	Absence exigée

### Caractéristiques physico-chimiques

<b>Paramètre</b>	<b>Valeur</b>
Masse volumique	470 g/l
Humidité	≤ 10 %

## Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
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	Contient <b>moutarde</b> . Traces possibles : graines de sésame, 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](mailto:contact@ileauxepices.com)