



## FICHE TECHNIQUE

### Herbes et aromates pour poisson en gros – mélange moulu d'herbes et d'épices

#### Identification produit

Dénomination	Herbes et aromates pour poisson – mélange moulu
Ingrédients	Ciboulette ( <i>Allium schoenoprasum</i> ), fenouil ( <i>Foeniculum vulgare</i> ), persil ( <i>Petroselinum crispum</i> ), baies roses ( <i>Schinus terebinthifolius</i> ), romarin ( <i>Rosmarinus officinalis</i> )
Origine	Mélangé en France – produit d'importation (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 (24 mois à compter de la date de production – à consommer dans les 12 mois après ouverture)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	À conserver dans l'emballage d'origine, dans un local tempéré, sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
Allergènes présents	Aucun directement ajouté
Traces possibles	Graines de sésame, moutarde, céleri, gluten (selon conditionnement)
OGM	Sans OGM – non soumis à déclaration OGM
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	≤ 8 %
Masse volumique	165 g/l
Aspect	Poudre fine, homogène
Couleur	Assortiment de vert et rose
Odeur / Saveur	Caractéristique, aromatique, sans note étrangère

## Utilisation prévue

Usage
Mélange destiné à l'assaisonnement de poissons lors de la cuisson (en papillote, au four, etc.) – pour consommation humaine générale

## 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 sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables
Sans OGM, non irradié
Sans additifs, colorants ou arômes artificiels
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 suivant ouverture, et avant la date de durabilité minimale indiquée

## Règlementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Résidus de pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Matériaux au contact des denrées

### 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)