



FICHE TECHNIQUE

Maca noire bio en gros – poudre

Nom latin : *Lepidium meyenii* Walpers

Identification produit

Dénomination	Maca noire bio – poudre
Ingrédients	100 % racine de maca noire biologique (<i>Lepidium meyenii</i>)
Origine	Pérou (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 (minimum 24 mois à compter de la livraison)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais (< 20 °C), sec (< 65 % HR), à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (UE) 2018/848 et aux seuils BNN de 0,01 mg/kg (max. 2 substances détectables)
Mycotoxines / PAK	Conforme au règlement (UE) 2023/915
Métaux lourds	Conforme à la réglementation européenne
Additifs	Aucun – sans conservateurs, arômes, colorants
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Flore aérobie totale	$\leq 10^7$ ufc/g
Levures	$\leq 10^5$ ufc/g
Moisissures	$\leq 10^5$ ufc/g
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ ufc/g

Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Salmonella	Absence dans 125 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Aspect	Poudre fine homogène
Couleur	Beige clair à brun pâle
Odeur	Typique, douce, légèrement terreuse
Saveur	Caractéristique, légèrement sucrée
Humidité	≤ 8,0 %
Pureté	≥ 99,95 %
Corps étrangers végétaux	≤ 0,05 %

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	353 kcal / 1490 kJ
Matières grasses	2,7 g
Dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	65,7 g
Dont sucres	6,4 g
Fibres alimentaires	10,3 g
Protéines	11,2 g
Sel	0,01 g

Processus de fabrication

Étapes
Récolte → Séchage → Nettoyage → Broyage → Tamisage → Conditionnement

Produit 100 % naturel, sans maltodextrine ni alcool, sans additifs ou auxiliaires de fabrication.

Utilisation prévue

Usage
Complément alimentaire ou ingrédient – destiné à la 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
Certificat biologique – DE-ÖKO-006

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans OGM, non irradié, sans substances toxiques ou contaminants
Non testé sur les animaux
Sans dérivés animaux, sans alcool, sans gluten, sans huile de palme
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement propre, usage unique, conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 24 mois suivant livraison si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
Règlement (CE) 1272/2008 – Substances CMR

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