



## FICHE TECHNIQUE

### Épices Guacamole en gros

Assaisonnement pour la préparation de sauce guacamole

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

Dénomination	Mélange concassé d'épices pour guacamole
Ingrédients	Oignon, sel (20 %), poivron, ail, origan, cumin, piment doux, piment fort, coriandre, poivre noir
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 ; flacons, pots, vrac
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 2 ans)
Conditions de stockage	Conserver dans l'emballage d'origine, dans un local tempéré, sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Mélanger 1 cuillère à soupe avec deux avocats écrasés et un peu de jus de citron
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

### Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique du produit, sans odeurs étrangères
Couleur	Rouge – orange

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	535 g/l
Humidité	≤ 12 %

## Contaminants / Résidus

Substance	Limite / Observation
Salmonella / 25 g	Absence
Autres contaminants	Conforme à la réglementation

## Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>Allergènes</b>	Traces possibles selon conditionnement : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten

## 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)