



FICHE TECHNIQUE

Épices pour cuisine à l'Italienne en gros

Mélange d'herbes (18 %) et d'épices (82 %) pour spécialités italiennes

Origine : Mélangé en France – Ingrédients d'importation

Dénomination	Mélange moulu d'herbes et d'épices pour spécialités italiennes
Ingrédients	Piment doux, ail (sulfites), basilic, nora, origan, 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 ; pots, flacons, 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	Mélange sans sel ajouté – pour sauces tomates et plats typiques italiens
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique et aromatique
Couleur	Rouge
Odeurs/Saveurs étrangères	Absence exigée

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	510 g/l
Humidité	≤ 10 %

Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 $\mu\text{g/kg}$
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 $\mu\text{g/kg}$
Ochratoxine A	< 15 $\mu\text{g/kg}$
Colorants Soudan I, II, III, IV	Absents
Salmonella / 25 g	Absence
Autres contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisati	Produit non ionisé
Allergènes	Contient sulfites . Traces possibles : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten (selon conditionnement)

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