



FICHE TECHNIQUE

Moutarde brune en gros – graines

Nom latin : *Brassica juncea* ou *Brassica nigra*

Identification produit

Dénomination	Moutarde brune – graines
Ingrédients	Graines mûres, propres et sèches de <i>Brassica juncea</i> ou <i>Brassica nigra</i>
Origine	Europe de l'Est (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 (3 ans à compter de la date de production)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit tempéré, sec, à l'abri de la lumière et des nuisibles, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Moutarde (ingrédient principal)
Traces possibles	Graines de sésame, céleri, gluten (via le conditionnement)
OGM	Non concerné par l'étiquetage OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines / PAK	Aflatoxines B1 < 2 µg/kg ; Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2) < 4 µg/kg
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 10 %
Masse volumique	720 g/l
Matières étrangères	≤ 0,7 %

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Graines entières, saines et propres
Odeur	Légèrement âcre, caractéristique
Couleur	Brun violacé
Saveur	Typique, piquante

Variété

| **Variété** | *Brassica juncea* ou *Brassica nigra* |

Processus de fabrication

Étapes	Récolte → Séchage → Tri → Conditionnement
Remarques	Produit sec, non destiné à la germination

Utilisation prévue

| **Usage** | Préparation de condiments – consommation humaine générale |

Informations étiquetage attendues

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 conforme aux exigences sanitaires et exempt de contaminants inacceptables
Sans OGM
Non irradié

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 après ouverture et avant la DLUO

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages

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