



FICHE TECHNIQUE

Muscade moulue en gros

Nom latin : *Myristica fragrans*

Identification produit

Dénomination	Muscade moulue
Ingrédients	Noix de muscade moulue (<i>Myristica fragrans</i>)
Origine	Indonésie ou Grenade (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 (48 mois à compter de la date de production)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Traces possibles d'allergènes croisés (voir législation générale)
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme aux LMR définis par l'UE (règlement (CE) n° 396/2005)
Mycotoxines / PAK	Aflatoxine B1 ≤ 5 ppb ; Aflatoxines totales ≤ 10 ppb ; Ocratoxine A ≤ 15 ppb ; Benzo(a)pyrène ≤ 10 ppb ; Somme PAK ≤ 50 ppb
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella	Absence dans 25 g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g durant la durée de vie

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 10 %
Activité de l'eau	< 0,8
Cendres totales	≤ 5 %
Cendres insolubles	≤ 0,5 %
Huile essentielle	> 2 %
Extrait éthéré	≥ 25 %
Fibres brutes	≤ 10 %

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	525 kcal / 2195 kJ
Protéines	5,84 g
Glucides	49,29 g
Dont sucres	28,49 g
Matières grasses	36,31 g
Dont acides gras saturés	25,94 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Poudre fine, brun pâle à brun foncé
Odeur	Aromatique, chaude, fraîche
Saveur	Douce, aromatique, caractéristique

Variété

| **Variété** | Non précisée – espèces standardisées |

Processus de fabrication

Étapes	Réception → Stockage → Mouture → Conditionnement
Remarques	Produit prêt à la consommation – ne favorise pas la croissance de <i>Listeria monocytogenes</i>

Utilisation prévue

| **Usage** | Utilisation comme épice – consommation humaine générale |

Informations étiquetage attendues

Éléments à mentionner
Dénomination du produit
Ingrédients
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans parasites, substances toxiques ou micro-organismes indésirables
Sans OGM
Non irradié
Élaboré selon les Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 48 mois suivant production si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 1881/2006 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Codex CAC/RCP 1-1969 – Bonnes pratiques d'hygiène
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