



FICHE TECHNIQUE

Mélange Pain d'Épices en gros

Mélange d'épices pour pain d'épices

Origine : Mélangé en France – Ingrédients d'importation

Dénomination	Mélange moulu d'épices pour préparation de pain d'épices
Ingrédients	Cannelle, anis, gingembre, muscade, girofle
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 retravaillé
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, de l'humidité et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Spécialement conçu pour la préparation de pain d'épices
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique, agréable, sans flaveur étrangère (moisi, etc.)
Couleur	Brune

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	420 g/l
Humidité	≤ 11 %

Contaminants / Résidus

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

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Aucune épice connue génétiquement modifiée à ce jour
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Traces possibles selon conditionnement : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten

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