



## FICHE TECHNIQUE

### Quatre Épices en gros

Mélange moulu d'épices pour préparations culinaires

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

Dénomination	Mélange moulu d'épices (quatre épices)
Ingrédients	Poivre noir, muscade, girofle, cannelle
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 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 et des nuisibles
Durée après ouverture	À consommer dans les 12 mois après ouverture
Utilisation prévue	Préparations à base de viande, de type farce
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

### Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Chaude, aromatique, sans saveurs étrangères (moisi, etc.)
Couleur	Brune

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	430 g/l
Humidité	≤ 15 %

## Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
Salmonella / 25 g	Absence

## Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Autres contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur

## Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

<b>OGM</b>	<b>Aucune épice OGM connue – attestation non requise</b>
<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>Allergènes</b>	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](mailto:contact@ileauxepices.com)