



## FICHE TECHNIQUE

### Shichimi Togarashi en gros – mélange d'épices japonais

#### Identification produit

Dénomination	Mélange d'épices japonais Shichimi Togarashi
Ingrédients	Piment de Cayenne, graines de pavot, graines de sésame, poudre d'orange, baie des Batak, gingembre, feuille de nori
Origine	FRANCE (recette japonaise – voir étiquette)
Poids net	500 g ou à préciser
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (1460 jours à partir de la date de fabrication)
Conditions de stockage	À conserver dans un endroit sec, à température ambiante, à l'abri de la lumière et des odeurs

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Mélange d'épices en poudre ou semi-granulé, homogène
Couleur	Multicolore (dominance rouge orangé)
Odeur	Epicée, chaude, aromatique
Goût	Piquant, légèrement sucré, agrumé

#### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification
Produit ionisé	Non ionisé – conforme directive 1999/2/CE
Métaux lourds	Conforme au règlement (UE) 2023/915
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 396/2005

## Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Spécification
Flore mésophile totale (30°C)	m = 10 <sup>4</sup> ufc/g, M = 10 <sup>5</sup> ufc/g, n=1
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	m = 1 000 ufc/g, M = 10 000 ufc/g, n = 5, c = 1
Entérobactéries présumées	Absence dans 25 g
<i>E. coli</i>	m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g, n = 5, c = 1
<i>Salmonella spp.</i>	Absence / 25 g
Levures et moisissures	Dénombrement sans valeur limite
Ochratoxine A	< 15 ppb

## Allergènes

Présence déclarée	Allergène
Oui	Sésame

## Conformité réglementaire

- **Produit non ionisé** – conforme directive 1999/2/CE
- **Sans OGM** – non soumis à l'étiquetage OGM
- **Conforme aux règlements** :
  - (UE) 2023/915 – Contaminants
  - (UE) 1169/2011 – Information au consommateur
  - (CE) 396/2005 – Pesticides

## Remarques

- Recette japonaise, produite en France
- Mélange pouvant contenir des traces de soja, céleri ou moutarde selon le site de production (à confirmer)

## 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)