



FICHE TECHNIQUE

Sumac Moulu en gros

Nom latin : *Rhus coriaria*

Dénomination	Baies séchées grossièrement broyées de sumac avec sel
Ingrédients	Sumac, sel (12 %)
Origine	Turquie (voir étiquette)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus
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	Assaisonnement pour fruits de mer, poissons, salades, kebabs ; excellent en sauce avec yaourt et herbes
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Acidulée, typique du sumac
Couleur	Rouge brique à rouge brun
Odeurs/Saveurs étrangères	Absence exigée

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	560 g/l
Humidité	≤ 26 %

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
------------------	---------------

Salmonella / 25 g	Absence
-------------------	---------

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Traces possibles : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten (selon conditionnement)

Conformité réglementaire

Contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur
---------------------	--

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