FICHE TECHNIQUE

Épices Tandoori en gros
Mélange moulu d'épices pour spécialité indienne
Origine : Mélangé en France – Ingrédients d'importation

Dénomination	**Mélange moulu d'épices pour tandoori**
Ingrédients	Piment doux, ail, piment fort, thym, coriandre, sel (5 %), cumin, poivre noir, carvi, romarin, fenugrec, laurier, mélange de diverses épices
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 son 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	À mélanger à du yaourt pour marinade de viandes blanches, ou à saupoudrer sur les viandes grillées
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinat de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	**Typique du produit, sans flaveurs étrangères**
Couleur	Rouge

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	570 g/l
Humidité	≤ 10 %

Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Salmonella / 25 g	Absence
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 15 µg/kg
Colorants Soudan I, II, III, IV	Absents
Autres contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Aucun OGM connu dans les épices – attestation non requise
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Traces possibles : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten (selon conditionnement)

L'ile aux épices
58 bld du 8 mai 1945
66660 Port-Vendres – FRANCE
Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99
Mail : contact@ileauxepices.com