



FICHE TECHNIQUE

Vadouvan en gros – Mélange d'épices indien

Nom latin : Non applicable

Identification produit

Désignation	Détail
Dénomination	Vadouvan
Ingrédients	Oignon, ail, huile de sésame, lentilles urid (<i>Vigna mungo</i>), moutarde, fenugrec, cumin, fenouil, curcuma, feuilles de curry, huile de coco
Origine	Inde (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (1825 jours – 5 ans)
Nomenclature douanière	0910911000 ou 0910999900 (à confirmer selon lot)
Code douane origine	Inde
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, à température ambiante
Allergènes présents	Sésame, moutarde
Traces possibles	Non précisé
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié (conforme à la Directive 1999/2/CE)
Pesticides	Conforme au Règlement (CE) 396/2005
Mycotoxines / PAK	Conforme au Règlement (UE) 2023/915
Vegan	Non précisé

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Salmonella / 25 g	Absence
Escherichia coli	Non précisé
Entérobactéries présumées / 25 g	Absence
Clostridium perfringens	m = 100 ufc/g
Bacillus cereus présomptif (30 °C)	m = 1000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g ; n = 5 ; c = 1

Flore aérobie mésophile (30 °C) / g	m = 10 000 /g ; M = 100 000 /g ; n = 1
Levures / Moisissures	Dénombrement sans valeur limite

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Ochratoxine A	< 15 ppb
Aflatoxine totale	< 10 ppb
Aflatoxine B1	< 5 ppb

Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Valeur
Aspect / Couleur	Mélange d'épices moulu ou semi-granuleux
Odeur	Aromatique, caractéristique
Saveur	Intense, relevée, légèrement sucrée et caramélisée

Utilisation prévue

Usage
Mélange aromatique pour préparations culinaires (viandes, poissons, légumes, sauces)

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Allergènes : sésame, moutarde

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit exempt de contaminants, parasites, substances toxiques et OGM
Produit non irradié
Conforme aux règlements (CE) 396/2005 et (UE) 2023/915
Conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages
Directive 1999/2/CE – Irradiation

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