



## FICHE TECHNIQUE

### Épices vin chaud moulu en gros

Mélange moulu d'épices pour préparation de vin chaud

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

<b>Dénomination</b>	<b>Mélange moulu d'épices pour préparation de vin chaud</b>
<b>Ingrédients</b>	Cannelle, gingembre, muscade, girofle, poivre noir
<b>Origine</b>	France (mélange), ingrédients importés (voir étiquette)
<b>Poids net</b>	Variable selon le conditionnement
<b>Poids brut</b>	Non précisé
<b>Conditionnement</b>	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus ; flacons, pots, vrac retravaillé
<b>Lot</b>	Voir étiquette
<b>DLUO / DDM</b>	Voir étiquette (durée de conservation 2 ans)
<b>Conditions de stockage</b>	Conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré, sec, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles
<b>Durée après ouverture</b>	À consommer dans les 12 mois après ouverture
<b>Utilisation prévue</b>	Mélanger 1 L de vin rouge avec 4 c. à café du mélange, 4 c. à café de sucre, 2 tranches d'orange. Chauffer 15 min à feu doux. À consommer avec modération
<b>Certification</b>	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
<b>Germination</b>	Produit non destiné à la germination

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Flaveur / Odeur</b>	<b>Caractéristique et chaude, sans odeurs étrangères</b>
<b>Couleur</b>	Brun clair

### Caractéristiques physico-chimiques

<b>Paramètre</b>	<b>Valeur</b>
Masse volumique	400 g/l
Humidité	≤ 12 %

## Contaminants / Résidus

Substance	Limite
Aflatoxine B1	< 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Ochratoxine A	< 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$
Salmonella / 25 g	Absence
Autres contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur

## Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

<b>OGM</b>	<b>Aucun OGM connu dans les épices – 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)