



FICHE TECHNIQUE

Zaatar libanais en gros

Assaisonnement pour spécialités libanaises

Origine : Mélangé en France – Ingrédients d'importation

Dénomination	Mélange d'épices pour cuisine à la libanaise
Ingrédients	Sumac, graines de sésame blanc, graines de sésame doré, thym, sel (14 %)
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 l'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 saupoudrer sur les légumes ou boulettes de viande. Mélangé à de l'huile d'olive, s'utilise aussi pour badigeonner le pain avant cuisson
Certification	Produit certifié casher toute l'année (rabbinate de Marseille)
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique, aromatique et plaisante
Couleur	Vert sombre avec marquants blancs et dorés
Odeurs/Saveurs étrangères	Absence exigée

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Masse volumique	565 g/l
Humidité	≤ 13 %

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

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Contient sésame . Traces possibles selon conditionnement : 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