

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev B Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 06/02/2012

Mise à jour / Update : 09/02/2012

NF ISO 2253 mai 00

Désignation: CURRY INDIAN - INDIAN CARRY

Ingrédients / Ingredients list

Coriandre, curcuma, fenugrec, piment fort, cardamome, sel, girofle, fenouil, ail, mélange de diverses épices.

Description : Mélange de diverses épices propres, saines et sèches moulues / Mix of several dried, cleaned and ground spices

Origine(s) : Mélangé en France / Ingrédients d'importations / Mixed in France - imported ingredients

DLUO (An) / BB (Years) : 2

Flaveur / Flavor : Fraîche et piquante

Couleur / Color : Brun à jaune.

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue / Intended use : Riz, sauce, eau de cuisson des plats de mouton, poulets, poissons.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.


OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée.

Allergènes / Allergens (directive 2000/13/CE) : Conditionné dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde, céleri, gluten / Packed in a factory using : sesame, mustard, celery, gluten

Conditions de stockage / storage conditions : Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	460	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	10%		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	2,0%
			Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	0,2%
Granulométrie / Size:	90% < 1000µm			
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5			
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10			
Ochratoxines A (µg/kg):	<15			
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV				

Salmonella / 25g : Absence / none

<p>CEPASCO</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION</p>	<p>Rev B Réf : EN Q 4.1</p>
<p>Date de création: 03/05/2010</p>		<p>Date d'application: 06/02/2012</p>

Mise à jour / Update : 09/02/2012

NF ISO 2253 mai 00