

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF V32-150 déc 88

Dénomination: CARVI NOIR ENTIER - BLACK CARAWAY

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

Description : Méricarpes du fruit presque mûr du Carum carvi fruits / Mericarpe of Carum carvi

Origine(s) : Europe de l'Ouest / West Europa

**DLUO (An) /
BB (Years) :** 3

Flaveur / Flavor : Forte, caractéristique et aromatique./ Characteristic and hot

**Couleur /
Color :** Brun avec des cotes jaune pâle à ocre. / Brown with yellow edges

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

**Utilisation prévue
: Intended use** Dans toutes les cuisines du nord et de l'est de l'Europe pour aromatiser les pains, les gâteaux, les plats à base de chou, les goulaschs, les fromages. / In all the cuisines of northern and eastern Europe to flavor breads, cakes, potatoes and cheese.

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.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

OGM / GMO :

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten.

Ce produit n'est pas destiné à la germination.

**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.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

		Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Masse volumique / Bulk density (g/l)	465	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	8,0%
Humidité / Moisture % (m/m), max :	13%	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	1,5%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	0,2	Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	2,5%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.