

	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 : 20/04/2021

NF ISO 2255 juil 96

Dénomination: CORIANDRE MOULUE - GROUND CORIANDER

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

Description : Poudre de Coriandrum sativum ne devant contenir aucun colorant, agent de blanchiment ou conservateur / Dried fruits of Coriandrum sativum ground without any additives (coloring, bleaching agent or conservative)

Origine(s) : Ukraine, Roumanie, Maroc, Australie, Italie, France / Ukraine, Romania, Morocco, Australia, Italy, France

Flaveur / Flavor : Aromatique, caractéristique de l'épice / Aromatic, characteristic of spice
Le produit doit être exempt de flaveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou flaveurs désagréables)

Utilisation prévue / Intended use : Tajines, les plats de volailles et de porcs. / Tagines, plates poultry and pigs

DLUO (An) / BB (Years) : 2

Couleur / Color : Brun jaunâtre à brun clair / Yellowish brown to light brown

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

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

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.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	370	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	9%	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	7,0%
		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	1,5%
		Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	0,3%
Granulométrie / Size:	95%<1000µm		

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.