

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 03/05/2022

NF V 32-171 déc 86

## Dénomination: FENOUIL MOULU - FENNEL GROUND

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

**Description :** Graines de fenouil amer du *Foeniculum vulgare* moulues / Dried and ground fruits of *Foeniculum vulgare*

**Origine(s) :** Egypte / Egypt

**DLUO (An) /** 2

**BB (Years) :**

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique plaisante, aromatique et anisée. /  
Characteristic pleasant, aromatic and anised.

**Couleur /** Brun jaunâtre au brun verdâtre / Yellowish  
**Color :** brown to greenish brown

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

**Utilisation  
prévue :  
Intended use**

Plats de poissons, sauces, marinades. / Fish dishes, sauces, marinades

**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.

		Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Masse volumique / Bulk density (g/l)	430	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	9,0%
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	1,5%
Granulométrie / Size:	90% < 1000µm		

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.