

	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

**Dénomination:** MANIGUETTE - MELEGUETA

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

**Description :** Graines de l'Aframomum melegueta aussi appelée graine de paradis / Seeds of Aframomum melegueta also called paradise seeds.

**Origine(s) :** Côte d'ivoire, Madagascar / Ivory Coast Madagascar **DLUO (An) / BB (Years) :** 3

**Flaveur / Flavor :** Goût brûlant et odeur caractéristique / Scorching taste and typical odour. **Couleur / Color :** Brun rouge/ Red brown

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

**Utilisation prévue : Intended use** Comme les poivres, elle parfume tous les plats / Perfume all dishes.

**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 / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

**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.

**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)	<b>695</b>
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>13%</b>
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	<b>1</b>

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.