

	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

Dénomination: NORA ENTIERE - NORA

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

**Description :** Fruit séché du Capsicum annum L. / Dried fruits of Capsicum annum

**Origine(s) :** Espagne / Spain

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

**Flaveur / Flavor :** Odeur faible, flaveur caractéristique du poivron / low odour, characteristic of sweet pepper

**Couleur /  
Color :** Rouge à rouge-marron Red to brown.

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

**Utilisation prévue  
: Intended use** spécialités espagnoles / Spanish specialities.

**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>90</b>
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>16%</b>
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<b>&lt;5</b>
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<b>&lt;10</b>
Ochratoxines A (µg/kg):	<b>&lt;20</b>

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.