

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION | Rev B Réf : EN Q 4.1 |
| | Date de création: 03/05/2010 | Date d'application: 06/02/2012 |

Mise à jour / Update : 09/02/2012

Désignation: EPICES COLOMBO (Assaisonnement) - COLOMBO SEASONING

Ingrédients / Ingredients list

Cumin, curcuma, coriandre, sel, piment fort, fenugrec, fenouil, ail, mélange de diverses épices.

Description : Mélange de diverses épices propres, saines et sèches moulues / Mix of several dried, cleaned and ground spices

Origine(s) : Mélangé en France / Ingrédients d'importations / Mixed in France - imported ingredients

**DLUO (An) /
BB (Years) :** 2

Flaveur / Flavor : Caractéristique et aromatique. **Couleur /
Color :** Jaune

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

Utilisation prévue : Intended use Spécialité antillaise, l'épice colombo donne un arôme inimitable aux plats de viande et de poisson.

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.

Allergènes / Allergens : (directive 2000/13/CE) Conditionné dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde, céleri, gluten / Packed in a factory using : sesame, 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.

| | |
|---|---------------|
| Masse volumique / Bulk density (g/l) | 530 |
| Humidité / Moisture % (m/m), max : | 10% |
| Aflatoxines B1 (µg/kg): | <5 |
| Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg): | <10 |
| Ochratoxines A (µg/kg): | <15 |
| Absence de colorants Sudan I, II, III, IV | |

Salmonella / 25g : Absence / none

| | | |
|---|--|---|
| <p>CEPASCO</p>  | <p>FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION</p> | <p>Rev B Réf : EN Q 4.1</p> |
| | <p>Date de création: 03/05/2010</p> | <p>Date d'application: 06/02/2012</p> |

Mise à jour / Update : **09/02/2012**