

	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

NF V 32-120-1 aout 00

Désignation: SAFRAN SUPERIEUR MOULU

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

Description : Pistils de Crocus sativus Linnae séchés et broyés.

Origine(s) : Iran

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

Flaveur / Flavor : Flaveur agréable et caractéristique du mélange.

**Couleur /
Color :** Rouge foncé

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

Utilisation prévue : bouillabaisse, la soupe de poisson, le risotto.
Intended use

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.

Conditions de stockage : Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / **/ storage conditions** Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

Masse volumique / Bulk density (g/l)

Humidité / Moisture % (m/m), max :

10%

Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :

Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.


8,0%

Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.

1,5%

Pouvoir colorant (crocine/pds sec) : >190

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

NF V 32-120-1 aout 00