

	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

NF ISO 2253 mai 00

Dénomination: CURRY FORT (Mélange d'herbes (2%) et d'épices (98%)) - CURRY HOT (Mix of herbs (2%) and spices(98%))
Ingrédients / Ingredients list

Curcuma, coriandre, cumin, piment fort, fenugrec, MOUTARDE, laurier, mélange de diverses épices/ Turmeric, coriander, cumin, hot chili, fenugreek, MUSTARD, laurel, mix of spices.

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 piquante/ Characteristic and hot
Couleur / Color : Jaune-moutarde / mustard- yellow

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

Utilisation prévue : Intended use Assaisonnement des plats, prêt à l'emploi / seasoning the meals, ready to 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.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

OGM / GMO :

Allergènes / Allergens : Ce produit contient de la moutarde. Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, céleri, gluten. Conditionnement vrac retransformé : traces de : graines de sésame, céleri. - This product contains mustard. Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, celery, gluten. Reworked bulk packaging: traces of:

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)	520		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	10%	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	2,0%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	0,5	Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	0,2%
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 Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.