

	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:** EPICES CAJUN - (Mélange d'herbes (24%) et d'épices (76%)) - CAJUN SPICES  
(Mix of herbs (24%) and spices (76%))  
**Ingrédients / Ingredients list**

Thym, oignon rose, ail, piment doux, origan, poivre noir, MOUTARDE, piment fort, cumin / Thyme, pink onion, garlic, sweet pepper, oregano, black pepper, MUSTARD, chili hot, cumin.

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

**Origine(s) :** Mélangé en France / Ingrédients d'importations / Mixed in France - imported ingredients **DLUO (An) / BB (Years) :** 2

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique, saine, fraîche, légèrement piquante / Typical, healthy, fresh and gently hot. **Couleur / Color :** Diverse sur base orange / Mainly orange  
Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

**Utilisation prévue / Intended use** : Mélange sans sel ajouté. Utilisé en Louisiane, ce mélange sert à parfumer les ragoûts (gumbo) et les plats de riz (jambalaya). Il se soupoudre également sur vos viandes et poissons avant de les rotir ou griller.

**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 :** 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.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	<b>510</b>
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>10%</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;15</b>
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV	

Salmonella /25g : Absence / none Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.