

	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 COLOMBO (Assaisonnement pour préparation de colombo) - COLOMBO  
**SPICES (Seasoning for colombo making)**  
**Ingrédients / Ingredients list**

Cumin, curcuma, coriandre, sel (6,6%), piment fort, fenugrec, fenouil, ail, mélange de diverses épices / Cumin, turmeric, coriander, salt (6,6%), chili hot, fenugreek, fennel, garlic, 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 aromatique / Characteristic and aromatic.  
**Couleur / Color :** Jaune / Yellow

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisissures, 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 / West indian speciality, gives an inimitable aroma in meat and fish dishes.

**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. Conditionnement vrac retransformé : traces de : graines de sésame, moutarde, céleri. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten. Reworked bulk packaging: traces of: sesame seeds, mustard, celery.

**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>515</b>
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>9%</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.