

	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: COMBAVA EN ZESTE - KAFFIR LIME ZEST

Description : Ecorce de combava séché / Kaffir lime zest

Origine(s) : Madagascar/Madagascar

DLUO (An) / 3

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : caractéristique / typical

Couleur / Jaune à marron/ yellow to brown

Color :

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

Utilisation prévue / Intended use Le combava est un petit citron vert dont le parfum est proche de la citronnelle, il est aussi appelé "kaffir lime". Ses zestes sont utilisés pour parfumer les plats sucrés ainsi que salés.

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. / Actually, there is no known GMO spice or herb for

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, 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.

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)

Humidité / Moisture % (m/m), max : 13%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.