

	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: MELANGE 5 BAIES (Mélange d'épices)- 5 BERRIES (Mix of spices)

Ingrédients / Ingredients list

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

Poivre blanc, poivre noir, poivre vert, poivre type jamaïque, baies roses. / White pepper, black pepper, green pepper, jamaica pepper, pink berries.

Description : Mélange de diverses baies entières / Mix of several whole berries

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

Flaveur / Flavor : Caractéristique de chaque baie. / characteristic of product. **Couleur / Color :** Caractéristique de chaque baie / characteristic of product

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. S'utilise comme le poivre noir seul dans tous les plats auxquels il donne une note aromatique plus recherchée. / Mix without add salt. Used as the only black pepper in any dish to give aromatic note

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 : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement vrac retravaillé : 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)	530
Humidité / Moisture % (m/m), max :	13%
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10
Ochratoxines A (µg/kg):	<15

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