

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 24/01/2024

## MELANGE DU ROTISSEUR Assaisonnement - Seasoning

### Dénomination:

### Ingrédients / Ingredients list

Sel (27%), piment doux, sucre, coriandre moulue, ail, semoule de riz, curcuma, romarin, cumin, piment fort, persil, laurier, mélanges de diverses épices. / Salt (27%), sweet pepper, sugar, ground coriander, garlic, rice semolina, turmeric, rosemary, cumin,

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

**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 :** Rouge-Orange / Red-Orange

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

**Utilisation prévue / Intended use :** Assaisonnement de plats / Seasoning.

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

**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 bags / jars 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) **750**

Humidité / Moisture % (m/m), max : **12%**

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.