	réfinfo : 113001	FICHE TECHNIQUE		
	Code produit : 113001	CUMIN GRAINS		
		Créée le : 07/07/20		Révisée le : (0)
				Page 1 / 3

Edité le 25/01/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Graines de cumin *Cuminum Linnaeus* ventilées, tamisées et passées sur détecteur métallique.
Le produit est débactérisé par traitement thermique.
Origine : Turquie – Iran – Syrie

DECLARATION LEGALE

Cumin

USAGE PREVU

Sans mention contraire, ce produit peut être consommé tel quel et ne fait pas l'objet de limitations dans la manière de le mettre en œuvre.

Il est adapté à la majorité des consommateurs excepté ceux développant une intolérance spécifique et à ceux sujets à une allergie ou à une intolérance aux allergènes déclarés ci-dessous le cas échéant.

DECLARATION ALLERGENES

	arachide	crustacé	céleri	fruits coques	gluten	lait	lupin	mollusque	moutarde	œuf	poisson	soja	sulfites	sésame
Présence	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Contamination croisée sur site	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Contamination croisée à l'origine	non	non	non	non	oui	non	non	non	oui	non	non	non	non	non

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : graine de couleur brun-gris.

Odeur / goût : caractéristiques du cumin, aromatiques, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (4h00 à 70°C sous vide) : 10 % max.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)


Energie : (kJ)	1780
Energie : (kcal)	427
Matières grasses en g	22.3
Dont acides gras saturés en g	1.5
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	34
Dont sucres en g	2.3
Fibres en g	11
Protéines en g	18
Sel (Nax2.5) en g	0.42


Source : Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit traité thermiquement

Germes aérobies mésophiles	< 500 000 /g	Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Anaérobies sulfito-réducteurs	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g	Salmonella spp	non détectée /25g

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
 PALC S.A.S.	François TREVISAN Directeur qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats

 Colin ingrédients LA SOLUTION CULINAIRE	réfinfo : 113001	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 113001	CUMIN GRAINS	
			Créée le : 07/07/20 Révisée le : (0) Page 2 / 3

Edité le 25/01/21

Contrôle sur chaque lot de matière première

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.


DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.


CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

SACHET - 113001	Emballage primaire	Emballage secondaire	Palette
Poids net	1000 g	10 000 g	450 kg
Poids brut	-	10 770 g	504 kg
Longueur	320 mm (variable)	380 mm	120 cm
Largeur	250 mm (variable)	250 mm	80 cm
Hauteur	100 mm (variable)	310 mm	177 cm
Matériau	PE	Carton	BOIS
Marquage	Impression	Etiquette autocollante	Etiquette autocollante
GENCOD	3344541310202	03344540026593	-
Nombre de pièces contenues		10	45

Les emballages utilisés pour conditionner l'ensemble des produits fournis sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment aux Règlements 1935/2004/CE, 10/2011/CE, 2023/2006/CE, 2007/19 et au Décret n°2007/766, la directive n° 94/62/CE et du décret 2007/1467 et leurs modifications).

Conformément à la réglementation en vigueur l'emballage ne contient pas de Bisphénol A (BPA).

 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification PALC S.A.S.	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	François TREVISAN Directeur qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats

	réfinfo : 113001	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 113001	CUMIN GRAINS	Créée le : 07/07/20 Révisée le : (0) Page 3 / 3

Edité le 25/01/21

ATTESTATION

La société certifie que tous les produits fournis :


- ne contiennent pas d'**organismes génétiquement modifiés** au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- ne subissent aucun traitement par **rayonnements ionisants**, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.
- sont conformes aux règlements en vigueur, à savoir :
 - **Règlement CE n°1881/2006** et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
 - **Règlements CE 396/2005, 178/2006** et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.

Un plan de surveillance contaminant est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risque.

Statuts divers	OUI	NON
Compatibilité Halal	X	
Compatibilité Kosher	X	
Compatibilité régime Végétarien	X	
Compatibilité régime Végétalien	X	
Certifié Agriculture Biologique		X
Présence de palme, palmiste et/ou dérivé		X
Présence de nanomatériaux		X

Mesures de maîtrise des corps étrangers	Descriptif
Tamassage	4 mm

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	François TREVISAN Directeur qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats
PALC S.A.S.			