


| | | | |
|---|---|------------------------|---|
| PALC S. A. | Réf. info : 115101V | FICHE TECHNIQUE | |
|  | Code produit : 115101V Réf. R&D : 189U2005 | CURRY DOUX | Créée le : 08.07.2020 Révisée le : (0) Page 1 / 2 |

DEFINITION

Mélanges d'épices et de plantes aromatiques spécialement élaboré pour apporter une aromatique et un visuel « curry » à différentes préparations alimentaires.

Recette client.

DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Curry (coriandre, cumin, curcuma, persil, sel (5%), ail, oignon, paprika, gingembre, piment).

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : aucun.

Les matières premières et le process d'obtention de ce produit peuvent être à l'origine de contaminations croisées. Le détail de ces contaminations croisées n'est pas donné dans cette fiche technique et doit faire l'objet d'un questionnement annexe.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur: poudre de couleur jaune orangé.

Odeur / goût: caractéristiques du curry, absence de goût ou odeur étrangers

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté |
|--------------------------------|--|
| Energie (kJ): | 1468 |
| Energie (kcal): | 353 |
| Matières grasses en g | 15 |
| Dont acides gras saturés en g: | 1,3 |
| Glucides en g : | 28 |
| Dont sucres en g: | 9,3 |
| Fibres en g : | 27 |
| Protéines en g : | 13 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 5,3 |

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs


CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES


| | | |
|------------------------------|---|------------------|
| Germes aérobies mésophiles | < | 500 000 /g |
| Coliformes totaux | < | 100 /g |
| Escherichia coli | < | 10 /g |
| Anaérobie sulfite-réducteurs | < | 100 /g |
| Staphylocoques pathogènes | < | 10 /g |
| Levures | < | 1 000 /g |
| Moisissures | < | 1 000 /g |
| Salmonella spp | | non détecté /25g |

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. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

| | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|  PALC SAS | EMETTEUR | VERIFICATEUR | APPROBATEUR |
| | Marine COUT Aromaticienne Junior | Mélanie KONN Chef de projets R&D | Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ |

| | | | |
|---|---|-------------------|---|
| PALC S. A. | Réf. info : 115101V | FICHE TECHNIQUE | |
|  | Code produit : 115101V Réf. R&D : 189U2005 | CURRY DOUX | Créée le : 08.07.2020 Révisée le : (0) Page 2 / 2 |

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

| SACHET – 115101 | Emballage primaire | Emballage secondaire | Palette |
|-------------------------------|--------------------|------------------------|------------------------|
| Poids net | 1000 g | 10 000 g | 450 kg |
| Poids brut | - | 10 770 g | 504 kg |
| Longueur | - | 380 mm | 120 cm |
| Largeur | - | 250 mm | 80 cm |
| Hauteur | - | 310 mm | 177 cm |
| Matériau | PE | Carton | BOIS |
| Marquage | Impression | Etiquette autocollante | Etiquette autocollante |
| GENCOD | 3344541540203 | 03344540026623 | - |
| 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, à la directive n° 94/62/CE et au décret 2007/1467 et leurs modifications).

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 :
 - **Règlements CE n°1333/2008 et 1334/2008** le cas échéant en présence d'additifs et/ou d'arômes.
 - **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 contaminants est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risques.

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 |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|  PALC SAS | Marine COUT Aromaticienne Junior | Mélanie KONN Chef de projets R&D | Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ |