


PALC SAS	Réf. info : 133101	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 60414093 Réf. R&D : 018M1002	PAELOR COURANT	Créée le : 16.01.2025 Révisée le : 05.11.2025 (1) Page 1 / 2

DEFINITION

Mélange déshydraté en poudre spécialement développé pour aromatiser diverses préparations alimentaires. Recette formulée selon formule du client.

LISTE DES INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011)

Paprika, curcuma, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, sel, muscade, coriandre, ail, girofle, cumin, poivre, fenugrec, piment fort, cardamome.

DECLARATION DES 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 questionnaire annexe.

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : à ajuster selon convenance. Se référer à la législation en vigueur.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en poudre de couleur rouge orange.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1295
Energie (kcal):	310
Matières grasses en g	9,0
Dont acides gras saturés en g:	2,5
Glucides en g :	39
Dont sucres en g :	7,1
Fibres en g :	20
Protéines en g :	8,2
Sel (Na x 2,5) en g :	10,3

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

			Tolérances
Germes aérobies mésophiles	<	500 000 /g	
Entérobactéries	<	1 000 /g	10 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g	100 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	100 /g	1 000 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g	1 000 /g
Bacillus cereus	<	1 000 /g	5 000 /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.

Nos sites de production sont certifiés FSSC 22000 V6

EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Elodie FRANCOIS Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ

PALC SAS	Réf. info : 133101	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 60414093 Réf. R&D : 018M1002	PAELOR COURANT	Créée le : 16.01.2025 Révisée le : 05.11.2025 (1) Page 2 / 2

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

BOITE - 133101	Emballage primaire	Emballage secondaire	Palette
Poids net	100 g	5600 g	252 kg
Poids brut	118 g	6143 g	296,4 kg
Longueur	-	370 mm	120 cm
Largeur	-	240 mm	80 cm
Hauteur	65 mm	300 mm	177 cm
Matériau	-	Carton	BOIS
Marquage	Etiquette autocollante spécifique	Etiquette autocollante	Etiquette autocollante
GENCOD	3344543440105	-	-
Nombre de pièces contenues		56	45

Les emballages utilisés pour conditionner l'ensemble des produits fournis sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment aux Réglementations 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°2023/915** 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.

Nos sites de production sont certifiés FSSC 22000 V6

EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Elodie FRANCOIS Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ