

FICHE TECHNIQUE

Cinq parfums

DESCRIPTION

Mélange de diverses épices propres, saines et sèches moulues : coriandre, fenouil, anis, cannelle, poivre noir, girofle

ORIGINES

Mélangé en France / Ingrédients d'importations

FLAVEUR – COULEUR - DLUO

Caractéristique et aromatique – brun

2 ans

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

UTILISATION PREVUE

Spécialité de la cuisine asiatique, ce mélange convient tout particulièrement aux préparations aigres-douces

IONISATION

Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

OGM – PESTICIDES – METAUX LOURDS

Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée

ALLERGÈNES

Ce produit contient naturellement des sulfites. Conditionnement sachets traces de : graines de sésame, moutarde, céleri.

CONDITIONS DE STOCKAGE

Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO.

Masse volumique	410
Humidité	10%
Aflatoxines B1 (µg/kg) :	<5
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg) :	<10
Ochratoxines A (µg/kg):	<15

Salmonelle / 25 g	Absence	Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants
-------------------	---------	---

Date de mise à jour 27/05/21