FICHE TECHNIQUE PRODUIT

EPICES PAELLA POUDRE BIO

Description du produit:	**Epices paella poudre** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation. Garanties sans ionisation
Code article :	NR144: 500g NR141: 1 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédients : Poivron*, Sel, Paprika*, Piment*, Curcuma*, Carotte*, Safran*. *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : UE/NON UE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie 739 kJ / 177 kcal Matières grasses 6.2g dont acides gras saturés 0.76g Glucides 25.3g dont sucres 5.2g Fibres 4.5g Protéines 3.5g Sel 45.58g
Utilisation :	Mélange destiné à la préparation de plats espagnols.
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : orangé Goût et odeur : typique d'un mélange d'épice Aspect : poudre
Caractéristiques physico-chimiques :	Aucune donnée
Caractéristiques Microbiologiques :	Salmonella Absence /25g

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025

Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.

Conservation :	- Dans un endroit frais (<25°C) et sec à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine fermé.
DDM :	18 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE/NON UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025