FICHE TECHNIQUE PRODUIT

CUMIN POUDRE BIO

Description du produit:	**Poudre fine de graines de cumin** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation. Garanties sans ionisation
Code article :	EP038: 250g EP110: 500 gr EP139: 1 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédient : Graines de cumin* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : TURQUIE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie 1708 kj / 408 kcal Matières grasses 22 g dont acides gras saturés 1.0 g Glucides 34g dont sucres 7.0 g Fibres 11 g Protéines 18 g Sel 0g
Utilisation :	Il accompagnera aussi parfaitement l'essentiel des viandes blanches, pour peu que l'assaisonnement soit fait avec justesse. La puissance aromatique du cumin peut en effet rapidement envahir le plat. A contrario, cette force gustative est très utile pour atténuer le parfum de certaines viandes fortes comme l'agneau, le faisan ou le mouton.
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : Brun clair verdâtre ou grisâtre. Odeur : caractéristique du cumin. Goût : Typique, aromatique et fraîche. Texture : Fine poudre
Caractéristiques physico-chimiques :	Taux d'humidité max. = 10% Matiére étrangère max. = 1 % Granulométrie : Tamis de 800 µm. Teneur en Huile Essentielle min. : 2,5 mL/100g conformément à la norme NF V 03-409
Caractéristiques Microbiologiques :	Flore totale < 500.000 ufc/g Levures < 100 ufc/g Moisissures < 100 ufc/g Bacillus cereus < 10.000 ufc/g Staphylococcus aureus < 100 ufc/g Clostridium sulfito réducteur < 100 ufc/g Escherichia coli < 100 ufc/g 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 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