

 CEPASCO la centrale des épices	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF V 32-120-1 aout 00

Dénomination: SAFRAN DE PROVENCE PISTILS - SAFFRON OF PROVENCE PISTIL

Description : Pistils de 20 à 40 mm de Crocus sativus Linnae isolés ou réunis par deux ou trois / Crocus sativus L. pistils of 20 to 40 mm held by one, two or three.

Origine(s) : France-Provence / France- Provence

DLUO (An) / 3

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Flaveur agréable et caractéristique du mélange / Pleasurable flavour, typical of blend.

Couleur / Rouge foncé et base jaune / Dark red and yellow
Color :

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

Utilisation prévue / Intended use bouillabaisse, la soupe de poisson, le risotto / Bouillabaisse, fish soup, risotto..

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : 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 / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

Allergènes / Allergens : Ce produit ne contient pas d'allergènes / Does not contain allergen.

Conditions de stockage : / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)

Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :

Humidité / Moisture % (m/m), max :

12%

Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.

8,0%

Pouvoir colorant (crocine/pds sec) : >190

Absence de colorants artificiels.

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.