

CURRY POUDRE BIOLOGIQUE

Fiche technique

Description du produit:	Le curry est produit à partir d'un mélange d'épices différentes moulues. Produit non halal, non kasher. Convient à une alimentation végétarienne et végane.	
Code article :	71315 : en 500 g 71325 : en 1 kg 71327 : en 5 kg 71330 : en 25 kg	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO-10	
Ingrédients :	Graines de MOUTARDE* , coriandre*, curcuma*, fenugrec*, oignons*, riz*, sel fin (4.7%), sucre de canne* (3.4%), ail*, gingembre*, cumin*, piment fort*. <i>*issus de l'agriculture biologique</i> En gras : allergènes	
Origine :	MP : UE / non UE Transformation : Allemagne	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)	Energie	1340 kJ / 320 kcal
	Matières grasses	9.0 g
	dont acides gras saturés	2.0 g
	Glucides	49 g
	dont sucres	44 g
	Protéines	10 g
	Fibres	11 g
	Sel	5.0 g
Sodium	1984 mg	
Caractéristiques sensorielles :	Aspect : poudre fine de couleur jaune orangé Goût : typique, épicé, aromatique, piquant Odeur : typique, épicée et piquante	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	< 8.0 %
	Taux de cendres	< 12.0 %
	Cendres insolubles dans l'acide	< 3.0 %
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 100.000 ufc/g
	Levures	< 100 ufc/g
	Moisissures	< 100 ufc/g
	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
	Bacillus cereus	< 10.000 ufc/g
	Clostridium sulfite réducteur	< 100 ufc/g
	E.coli	< 100 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g	
Utilisation :	Pour épicer les plats exotiques et divers plats de viande. Recommander 4 à 5 g/kg.	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (humidité <65%)	
DDM totale :	24 mois dans le conditionnement d'origine non ouvert DDM résiduelle : 6 mois	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003.	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation 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.	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.		

CURRY POUDRE BIOLOGIQUE

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	OUI (amandes)
Céleri et produits à base de céleri	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	OUI	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.