

# PAPRIKA DOUX EN POUDRE BIOLOGIQUE

## Fiche technique

Description du produit:	C'est une poudre de couleur rouge, obtenue après le processus de broyage de fruits biologiques mûrs, inoffensifs et séchés de la variété «CAPSICUM ANNUUM». Il a la saveur et l'arôme caractéristiques de la poudre de paprika. 100% paprika doux, sans colorant Convient à une alimentation végétane, ovo-lacto végétarienne. Produit certifié Halal et certifié Kosher.		
Code article et conditionnement :	76015 : 25kg	76012: 5kg	76010 : 1kg
Code douanier :	0904 2200		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10		
Ingrédients :	Fruits broyés* *issus de l'agriculture biologique		
Origine :	Matière première : Espagne Transformation : Espagne		
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie :	1321 kJ / 319 kcal	
	Matières grasses :	12.9 g	
	dont acides gras saturés :	2.1 g	
	dont acides gras mono-insaturés :	1.7 g	
	dont acides gras poly-insaturés :	7.8 g	
	dont acides gras trans :	0 g	
	dont cholestérol :	0 g	
	Glucides :	19.1 g	
	dont sucres :	10.3 g	
	dont complexes (amidon, ...) :	1.0 g	
Fibres :	34.9 g		
Protéines :	14.1 g		
Sodium :	34 mg		
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : poudre Couleur : rouge / orange – 80 – 120 ASTA Odeur : typique Goût : typique		
Caractéristiques physico-chimiques :	Total cendres	Max 10 %	
	Cendres insolubles	Max 1.5 %	
	Humidité	Max 11 %	
	Aflatoxine B1	< 5 ppb	
	Aflatoxine B1+B2+G1+G2	< 10 ppb	
	Ochratoxines	< 20 ppb	
	Benzo(a)pyrene	Max 10 ppb	
	Somme benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene et chrysene	Max 50 ppb	
	Plomb	3 mg/kg max	
	Cadmium	1 mg/kg max	
Mercur	0.5 mg/kg max		
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 5 000.000 ufc/g	
	Salmonelle	Absence dans 25g	
	E.coli	< 100 ufc/g	
	Bacillus cereus	< 1000 ufc/g	
	Clostridium sulfite réducteur	< 1000 ufc/g	
	Moisissures et levures	< 50.000 ufc/g	
Conservation :	A conserver au sec et au frais, dans un endroit ventilé, à l'abri de la lumière directe. Température recommandé : entre +4 et +10°C. Température maximum : +25°C. Humidité relative : 70% max. A conserver au dans le conditionnement d'origine fermé.		
DDM :	12 mois dans des conditions de stockage normales.		



# PAPRIKA DOUX EN POUDRE BIOLOGIQUE

Palettisation :	Aucune donnée
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.
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.
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.	

## 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	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
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 <sub>2</sub>	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.*

