

# CURCUMA BIOLOGIQUE

## En poudre



### Fiche technique

Description du produit:	Le curcuma est une plante herbacée vivace pouvant atteindre 1 mètre de haut. C'est le rhizome qui est utilisé comme épice.	
Code article :	71285 : en 500 g 71296 : en 5 kg	71295 : en 1 kg 71297 : en 20 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO-10	
Ingrédients :	Curcuma* ( <i>Curcuma longa</i> ) *issu de l'agriculture biologique	
Origine :	Origine MP principale : Inde Autres origines MP possibles : Madagascar, Viêt Nam, Tanzanie, Sri Lanka, Nicaragua Transformation : Allemagne	
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :	<b>Energie :</b>	1 491 kJ / 356 kcal
	<b>Lipides :</b>	10g
	<b>Dont acides gras saturés :</b>	3g
	<b>Glucides :</b>	58g
	<b>Dont Sucres :</b>	58g
	<b>Fibres :</b>	7g
	<b>Protéines :</b>	8g
	<b>Sel :</b>	0g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : jaune à orange Aspect : poudre finement broyée Odeur et goût : typique, épicé, note aromatique, spécifique à l'espèce	
Caractéristiques physico-chimiques :	<b>Granulométrie :</b>	<b>98% &lt;0.3mm</b>
	<b>Humidité :</b>	<10%
	<b>Cendres :</b>	<9%
	<b>Cendres insolubles dans l'acide :</b>	<2.5%
Caractéristiques microbiologiques :	<b>Flore totale :</b>	<5 000 000 ufc/g
	<b>Levures :</b>	<100 ufc/g
	<b>Moisissures :</b>	<100 ufc/g
	<b>Staphylococcus aureus :</b>	<100 ufc/g
	<b>Bacillus cereus :</b>	<10 000 ufc/g
	<b>Clostridium sulfito réducteur :</b>	<100 ufc/g
	<b>E.coli :</b>	<100 ufc/g
<b>Salmonelle :</b>	Absence/25g	
Utilisation :	Aromatiser de nombreuses préparations culinaires	
Conservation :	A conserver à température ambiante (max 20°C) et à une humidité <65% dans l'emballage d'origine.	
DDM :	36 mois à date de production 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	
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.	



# CURCUMA BIOLOGIQUE

## En poudre



### 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
Céleri et produits à base de céleri	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	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 SO2	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.*

