

Cumin poudre thermisé



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Cumin poudre thermisé
DESCRIPTION	Le cumin est obtenu par broyage des fruits <i>Cuminum cyminum linnaeus</i>
POIDS NET	250g 1,000 kg
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
CODE PRODUIT	18016 (250g) 150150 (1 kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Iran, Syrie, Inde, Turquie

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

100% Cumin

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Ocre gris à brun clair
ASPECT	poudre
ODEUR	Caractéristique du cumin
GOUT	Caractéristique du cumin

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Taux d'humidité	<12%	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1784 kJ – 428kcal
---------------------------	--------------------------

Date de création : 20/11/2017 – Date de mise à jour : /



MATIERES GRASSES	22,3 g
- Dont acides gras saturés	1,5g
GLUCIDES	33,7g
- Dont sucres	2,2 g
PROTEINES	17,8 g
SEL	0,42 g

5. CONDITIONNEMENT			
	UVC : 1,00 kg	Colis : 12 x 1 kg	Palettisation
EAN 13/14	3663327005126	-	-
POIDS NET (kg)	1,00 kg	12,00 kg	360 kg
POIDS BRUT (kg)	1,021 kg	12,240 kg	392 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	215 x330 + 2x49	430x310x250 mm	80x120
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			30

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<100 000/g
STAPHYLOCOQUES AUREUS	<100/g
SALMONELLES	Absence/25g
E.COLI	<10/g
LEVURE	<1000/g
MOISSISSURES	<1000/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006

Date de création : 20/11/2017 – Date de mise à jour : /



modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.