



Version Fiche technique MAJ 09.04.2021 (P23032021)

CURCUMA POUDRE BIOLOGIQUE

Description :	Curcuma moulu issu de l'agriculture biologique Latin : <i>Curcuma longa</i> Produit non Halal Produit kascher Produit convient au régime végétarien, vegan																
Code article :	71285 : en 500 g 71296 : en 5 kg 71295 : en 1 kg 71297 : en 20 kg																
Code douanier :	09103000																
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																
Ingrédients :	Curcuma * (100%) teneur en curcumine: > 3,5% * <i>issus de l'agriculture biologique</i>																
Origine :	Matière première Origines possibles : Inde, Madagascar, Sri Lanka, Viet Nam, Tanzanie, Nicaragua et Indonésie																
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1 536 kJ / 367 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>10,0 g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td>3,0 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>58 g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>58 g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>7,0 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>8,0 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0,0 g</td></tr></table>	Energie	1 536 kJ / 367 kcal	Matières grasses	10,0 g	dont acides gras saturés	3,0 g	Glucides	58 g	dont sucres	58 g	Fibres	7,0 g	Protéines	8,0 g	Sel	0,0 g
Energie	1 536 kJ / 367 kcal																
Matières grasses	10,0 g																
dont acides gras saturés	3,0 g																
Glucides	58 g																
dont sucres	58 g																
Fibres	7,0 g																
Protéines	8,0 g																
Sel	0,0 g																
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : jaune à orange Aspect : poudre finement moulu (98% <0,3 mm) Odeur et goût : typique, aromatique, spécifique à l'espèce																
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Humidité résiduelle</td><td><10.0%</td></tr><tr><td>Taux de cendre</td><td><9.0%</td></tr><tr><td>Taux de cendre insoluble dans l'acide</td><td><2.5%</td></tr><tr><td>Tamissage</td><td>Oui</td></tr><tr><td>Taille du tamis</td><td>2 mm</td></tr><tr><td>Présence d'un aimant</td><td>Oui</td></tr><tr><td>Force de l'aimant</td><td>>8 000 Gauss</td></tr></table>	Humidité résiduelle	<10.0%	Taux de cendre	<9.0%	Taux de cendre insoluble dans l'acide	<2.5%	Tamissage	Oui	Taille du tamis	2 mm	Présence d'un aimant	Oui	Force de l'aimant	>8 000 Gauss		
Humidité résiduelle	<10.0%																
Taux de cendre	<9.0%																
Taux de cendre insoluble dans l'acide	<2.5%																
Tamissage	Oui																
Taille du tamis	2 mm																
Présence d'un aimant	Oui																
Force de l'aimant	>8 000 Gauss																
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>Flore totale</td><td><5 000 000 ufc/g</td></tr><tr><td>Levures et moisissures</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td><10 000 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylocoques aureus</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>Clostridium sulfite réducteur</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>E coli</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Absence dans 25g</td></tr></table>	Flore totale	<5 000 000 ufc/g	Levures et moisissures	<100 ufc/g	Bacillus cereus	<10 000 ufc/g	Staphylocoques aureus	<100 ufc/g	Clostridium sulfite réducteur	<100 ufc/g	E coli	<100 ufc/g	Salmonella	Absence dans 25g		
Flore totale	<5 000 000 ufc/g																
Levures et moisissures	<100 ufc/g																
Bacillus cereus	<10 000 ufc/g																
Staphylocoques aureus	<100 ufc/g																
Clostridium sulfite réducteur	<100 ufc/g																
E coli	<100 ufc/g																
Salmonella	Absence dans 25g																
Utilisation :	Aucune donnée																
Conservation :	Température ambiante, protégé de la lumière directe (humidité : <65%)																
DDM :	36 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																





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 09.04.2021 (P23032021)

	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 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.

