



Version Fiche technique MAJ 07.05.2021 (P 23032021)

CURRY POUDRE BIOLOGIQUE

Description :	Curry en poudre (mélange d'épices issus de l'agriculture biologique). Convient à une alimentation végétarienne et vegan.																			
Code article :	71330: 20 kg 71327 : 5 kg 71325 : 1 kg 71315 : 0.500 kg																			
Code douanier :	09109105																			
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																			
Ingrédients :	MOUTARDE* , coriandre*, curcuma*, fenugrec*, oignon*, farine de riz*, sel de mer (4,7%), sucre de canne* (3,4%), ail*, gingembre*, carvi*, piment*. <i>*issus de l'agriculture biologique</i>																			
Origine :	Matières premières : <ul style="list-style-type: none">- Moutarde : Allemagne, Autriche- Coriandre : Lituanie, Allemagne, Autriche, Ukraine- Curcuma : Inde, Sri-Lanka, Viêt-Nam, Tanzanie, Nicaragua, Indonésie- Fenugrec : France, Autriche, Hongrie- Oignon : Egypte- Riz : Pakistan, Sri-Lanka- Sel de mer : Italie, Espagne- Ail : Chine- Sucre de canne : Colombie- Gingembre : Chine, Viêt-Nam, Burkina-Faso, Pérou, Nigéria, Myanmar- Carvi : Allemagne, Autriche, République-Tchèque- Piment : Espagne Transformation : Allemagne																			
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1421 kj – 339 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>9g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td>2g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>49g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>44g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>11g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>10g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>5g</td></tr><tr><td>Sodium</td><td>1984mg</td></tr></table>		Energie	1421 kj – 339 kcal	Matières grasses	9g	dont acides gras saturés	2g	Glucides	49g	dont sucres	44g	Fibres	11g	Protéines	10g	Sel	5g	Sodium	1984mg
Energie	1421 kj – 339 kcal																			
Matières grasses	9g																			
dont acides gras saturés	2g																			
Glucides	49g																			
dont sucres	44g																			
Fibres	11g																			
Protéines	10g																			
Sel	5g																			
Sodium	1984mg																			
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Couleur</u> : Jaune-orangé <u>Odeur</u> : Epicée <u>Goût</u> : Typique, aromatique <u>Texture</u> : Fine poudre																			
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Humidité</td><td>< 8.0 %</td></tr><tr><td>Cendre</td><td><12,0 % (dont 4,7 sel)</td></tr><tr><td>Cendre insoluble dans l'acide</td><td>< 3.0 %</td></tr></table>		Humidité	< 8.0 %	Cendre	<12,0 % (dont 4,7 sel)	Cendre insoluble dans l'acide	< 3.0 %												
Humidité	< 8.0 %																			
Cendre	<12,0 % (dont 4,7 sel)																			
Cendre insoluble dans l'acide	< 3.0 %																			
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>Flore totale</td><td>< 100.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Levures</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Moisissures</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>< 10.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Clostridium sulfito réducteur</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Absence /25g</td></tr></table>		Flore totale	< 100.000 ufc/g	Levures	< 100 ufc/g	Moisissures	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 10.000 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Clostridium sulfito réducteur	< 100 ufc/g	Escherichia coli	< 100 ufc/g	Salmonella	Absence /25g		
Flore totale	< 100.000 ufc/g																			
Levures	< 100 ufc/g																			
Moisissures	< 100 ufc/g																			
Bacillus cereus	< 10.000 ufc/g																			
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g																			
Clostridium sulfito réducteur	< 100 ufc/g																			
Escherichia coli	< 100 ufc/g																			
Salmonella	Absence /25g																			





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 07.05.2021 (P 23032021)

Utilisation :	4 à 5g /kg de pâte.
Conservation :	A température ambiante et à l'abri de la lumière.
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 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	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.

