



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 10/2023

PRODUIT

Muscade noix poudre

Myristica fragans

Code : MUSP

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ingrédient : Noix de muscade issues de l'agriculture biologique certifiée.

Couleur : brun à brun clair

Odeur : forte, chaude, musquée et épicée

Saveur : brûlante, piquante, âcre avec une texture grasse

Il doit être exempt de toute saveur ou odeur étrangère (moisi, rance).

ORIGINE

La Muscade est cultivée et déshydratée en Inde, au Sri Lanka, à Madagascar, (souvent, c'est une double ou triple origine).

Ce produit ne contient ni OGM, ni additif, ni arôme, ni colorant.

Aucun composant ou produit n'a été ionisé.

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : ECOCERT SAS (F32600 L'Isle Jourdain)

ALLERGÈNES

Ne contient dans sa composition aucun allergènes majeurs de la liste suivante : *céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, mollusques, arachides, soja, lait et lactose, noix et fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin.*

Le céleri, la moutarde et le sésame sont présents dans nos stocks et sur la ligne de fabrication. Une procédure de gestion des allergènes intégrant des mesures particulières de stockage, de manipulation et de nettoyage est mise en place afin de maîtriser le risque de contamination croisée.

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Taux d'humidité max. = 12%

Granulométrie : il est utilisé un tamis de 500 μ m

Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique.

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C / g	5.10 ⁶	Ces critères restent indicatifs et non stricts, nous pouvons tolérer certains écarts à ces critères tant qu'ils sont moindres, justifiés et que la qualité est globalement jugée satisfaisante quand tous les critères sont pris en compte. Ils n'engagent pas la responsabilité d'Arcadie. Le client doit étudier ses propres tolérances en fonction de l'utilisation qui sera faite du produit.
<i>E.coli</i> / g	100	
Moisissures / g	10 ⁵	
Levures /g	10 ⁵	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
<i>Staphylococcus aureus</i> / g	100	
<i>B. cereus</i> / g	10 ³	
ASR /g	100	
Entérobactéries /g	5.10 ⁵	

STOCKAGE

Conserver à moins de 25°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

TRACABILITÉ DU PRODUIT

Le produit est défini par deux codes : le numéro de lot et la DDM (Date de Durabilité Minimale), ce qui assure la traçabilité et le suivi de la matière dès son entrée dans l'entreprise jusqu'au produit fini chez le client grâce aux enregistrements internes.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g (table CIQUAL)

Energie Kcal	507	AGS	25,9
Energie KJ	2100	Sucre	2,99
Protéines	5,3	Sodium	/
Glucides	28,5	Sel	0,04

484, rue Émile Antoine 30340 MÉJANNES LES ALÈS

T : +33 (0)4 66 56 99 33

Fax : +33 (0)4 66 30 62 61

Lipides	36,3	Fibre	/
----------------	------	--------------	---