

# FICHE TECHNIQUE

**Préparée par :** Clément GROLLEAU  
[clement@aromandise.com](mailto:clement@aromandise.com)

**Date de création** 28/01/2016  
**Date de mise à jour :** 25/07/2017

**Entreprise :** AROMANDISE SARL  
ZAC Parc Euréka 140, rue des Walkyries 34000 Montpellier - France  
Siret : 41198698700021 RC : Montpellier TVAIC : FR68411986987 NAF : 2042Z  
Tel : +33 (0)499 58 32 70 [www.aromandise.com](http://www.aromandise.com)

**AROMANDISE**

**Désignation produit :** HBE47  
Curcuma Latte Gingembre

**Poids net :** 60g

**Composition :**

| Ingrédient          |
|---------------------|
| Curcuma* 53%        |
| Cannelle de Ceylan* |
| Gingembre* 15%      |
| Muscade*            |
| Cardamome*          |
| Poivre noir*        |
| Safran*             |

\* Produit issu de l'agriculture biologique

## Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : Curcuma, aromatique, épicé  
Apparence : Poudre  
Mode de culture : Agriculture biologique  
Applications : Epices

Tableau nutritionnel : Valeur calorique calculée selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et ALBA

| Analyse pour 100g / Analysis for 100g                      |                   |
|--|-------------------|
| Energie / Energy   | 1492 kJ/ 357 kcal |
| Matières grasses / Fats                                    | 9,21 g            |
| dont acides gras saturés / including saturated fatty acids | 3,81 g            |
| Glucides / Carbohydrates                                   | 55,18 g           |
| dont sucres / including sugars                             | 52,13 g           |
| Protéines / Proteins                                       | 7,10 g            |
| Sel / Salt   | 0,08 g            |

**Procédés de fabrication :** Nettoyage, tri, séchage, mélange, emballage.

**Pureté :** Taux de pureté :  $\geq 98\%$   
Taux d'impureté :  $\leq 2\%$   
Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal, végétal présentant une toxicité

| Microbiologie :                      | Valeur de référence    | Valeur limite          |
|--------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Staphylococcus aureus                | $<1 \times 10^2 / g$   | $<1 \times 10^3 / g$   |
| Bacillus cereus                      | $<1 \times 10^3 / g$   | $<1 \times 10^4 / g$   |
| Escherichia coli                     | $<5 \times 10^3 / g$   | $<1 \times 10^4 / g$   |
| Clostridia sulphito-réducteurs (SRC) | $<1 \times 10^3 / g$   | $<1 \times 10^4 / g$   |
| Moisissures                          | $<1 \times 10^5 / g$   | $<1 \times 10^6 / g$   |
| Salmonella spp.                      | Non détection dans 25g | Non détection dans 25g |

**Humidité :**  $\leq 8\%$

**Statut OGM :** Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9

**Pesticide :** Interdiction d'usage des pesticides.  
Analyses : Le produit ne contient pas plus de 0,01mg/kg d'une substance pesticide à l'analyse.  
Pas plus de 2 substances pesticides dans le produit.

**Métaux lourds :** Absence  
Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.

**Allergènes :** Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011)

**Ionisation :** Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10

**Conservation :** A conserver dans un endroit frais et sec; entre +5°C et +30°C; dans le sac et l'emballage d'origine  
DLUO max : 23 mois  
DLUO garantie : 6 mois

**Emballage :** Conforme au règlement 1935/2004 et modifications  
UVC: Carton de qualité alimentaire contenant un sachet en naturflex transparent à base de cellulose et compostable et son lien métal. La fermeture est assurée par une étiquette autocollante en papier imprimée.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

**Certification :**

Certification bio : AT-BIO-301