

Fiche Technique

PRODUIT

CORIANDRE POUDRE
Coriandrum Sativum

DESCRIPTION DU PRODUIT

Coriandre issue de l'agriculture biologique certifiée. Moulue sur meule de pierre dans nos locaux.
La poudre doit être exempte de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Couleur : marron clair.

ORIGINE ET CONTRÔLE

La coriandre graine est cultivée et déshydratée en Italie. Mouture sur meule de pierre dans nos locaux.
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10
Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12
Taux de matière étrangère en % = 1
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.
Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | | |
|---------------------------|-------------------------|--|
| Micro-aérobie à 30°C | Max 5×10^6 / g | |
| E.coli / g | Max 100 | |
| Spores de moisissures / g | Max 30000 | |
| Salmonelles dans 25 g | Absence | |

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.
DLUO : 2 ans compter du conditionnement

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

| | | | | | |
|-------------------|-----|-----------------------|-------|---------------|------|
| Energie (en Kcal) | 346 | Protéines (g) | 12,4 | Eau (g) | 8,88 |
| Glucides (g) | 13 | Lipides (g) | 17,8 | Sodium (mg) | 35 |
| dont Sucres (g) | 13 | Dont A.G. saturés (g) | 0,966 | soit Sel (mg) | 87,5 |