

# Fiche Technique

## PRODUIT

**CURCUMA moulu**  
Curcuma longa

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Curcuma issu de l'agriculture biologique certifiée.  
Odeur et flaveur poivrée, citronnée et piquante. Il doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).  
Couleur : Jaune/orange

## ORIGINE ET CONTRÔLE

Le curcuma est cultivé et déshydraté en Inde.  
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10  
Ce produit ne contient ni additif, ni colorant, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.  
Produit naturellement sans gluten

## 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 $5 \times 10^6$ / 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)	354	Protéines (g)	7,83	Eau (g)	11,36
Glucides (g)	64,93	Lipides (g)	9,88	Sodium (mg)	38
dont Sucres (g)	3,21	Dont A.G. saturés (g)	3,12	soit Sel (mg)	95