

Fiche Technique

PRODUIT

CUMIN POUDRE
Cuminum Cyminum

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cumin issu de l'agriculture biologique certifiée.
Il doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Odeur caractéristique du cumin, aromatique et fraîche.
Poudre de couleur brun clair verdâtre

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le cumin est cultivé en Turquie, la mouture est faite dans nos locaux sur meule de pierre.
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 = 9%
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 10000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
Staphylococcus aureus	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)	428	Protéines (g)	17,8	Eau (g)	8,09
Glucides (g)	33,7	Lipides (g)	22,3	Sodium (mg)	168
dont Sucres (g)	18	Dont A.G. saturés (g)	1,13	soit Sel (mg)	420