

# 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 $5 \times 10^6$ / 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)	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