

# Fiche Technique

COLP

## PRODUIT

### CURRY COLOMBO

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le produit doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).

### COMPOSITION :

Coriandre\*, moutarde jaune\*, curcuma\*, piment\*, ail\*.

\*= produit issu de l'agriculture biologique

## ORIGINE ET CONTRÔLE

Mélange fabriqué et moulu dans nos locaux sur meule de pierre à 55% (coriandre, moutarde).

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Qualité France 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 Biologique

## ALLERGENES

Présence de moutarde.

## 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	
Sudan red	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)	382,898	Protéines (g)	15,4702	Eau (g)	8,287
Glucides (g)	30,4107	Lipides (g)	20,1613	Sodium (mg)	29,462
Dont sucres (g)	10,2461	Dont A.G. saturés (g)	1,6125	soit Sel (mg)	73,655