

Fiche Technique

INDP

PRODUIT

CURRY INDIEN

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

COMPOSITION :

Coriandre*, Curcuma*, Fenugrec*, Cumin*, Poivre noir*, Moutarde*, Cannelle*, Gingembre*, Girofle*, Piment fort*.

*= produit issu de l'agriculture biologique

ORIGINE ET CONTRÔLE

Mélange fabriqué et moulu 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 Biologique

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans le produit..

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max 5x10 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)	356,2	Protéines (g)	13,0	Eau (g)	9,2
Glucides (g)	31,7	Lipides (g)	14,8	Sodium (mg)	48,0
Dont sucres (g)	11,2	Dont A.G. saturés (g)	1,5	soit Sel (mg)	120,0