

# FICHE TECHNIQUE

**Préparée par :** Clément GROLLEAU  
[clement@aromandise.com](mailto:clement@aromandise.com)

**Date de création** 30/07/2015  
**Date de mise à jour :** 30/07/2015

**Entreprise :** AROMANDISE SARL  
ZAC Parc Euréka 140, rue des Walkyries 34000 Montpellier - France  
Siret : 41198698700021 RC : Montpellier TVAIC : FR68411986987 NAF : 2042Z  
Tel : +33 (0)499 58 32 70 [www.aromandise.com](http://www.aromandise.com)

**AROMANDISE**

**Désignation produit :** HBE19  
Tendre Curry

**Poids net :** 40g

**Composition :**

Ingrédient	Origine
* Curry :	
( * Cumin	Turquie, Inde
* Coriandre	Autriche
* Curcuma	Inde
* Fenugrec	Autriche
* Sauge	Autriche, Albanie
* Moutarde jaune	Autriche
* Fenouil	Autriche
* Paprika doux	Espagne, Hongrie
Sel de mer	Grèce
* Gingembre	Inde, Chine
* Laurier	Turquie
* Romarin	Albanie, Tunisie
* Thym)	Autriche
* Noix de muscade	Sri Lanka
* Cardamome	Sri Lanka, Nicaragua, Tanzanie
* Pétales de tournesol	Autriche, Albanie
* Calendula	Autriche, Egypte, Bulgarie
* Zeste d'orange	Paraguay, Tanzanie
* Bleuet	Roumanie, Allemagne, Autriche
* Piment rouge	Ouganda

\* Produit issu de l'agriculture biologique

**Caractéristiques :**

Organoleptiques : Goût et odeur : Epicé  
Mode de culture : Agriculture biologique  
Applications : Epices

Tableau nutritionnel : *Valeur calorique calculée selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et ALBA*

Analyse pour 100g / Analysis for 100g	
Energie / Energy	1425 kJ/ 341 kcal
Matières grasses / Fats	13,11 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	4,70 g
Glucides / Carbohydrates	37,35 g
dont sucres / including sugars	26,31 g
Protéines / Proteins	10,64 g
Sel / Salt	1,74 g

**Procédés de fabrication :** Nettoyage, tri, séchage, mélange, emballage.

**Pureté :** Taux de pureté : ≥ 98%  
Taux d'impureté : ≤ 2%

Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal, végétal présentant une toxicité

<b>Microbiologie :</b>	Staphylococcus aureus	<1x10 <sup>2</sup> /g
	Bacillus cereus	<1x10 <sup>4</sup> /g
	Escherichia coli	<5x10 <sup>3</sup> /g
	Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	<1x10 <sup>4</sup> /g
	Moisissures	<1x10 <sup>5</sup> /g
	Salmonella spp.	Non détection dans 25g

**Sécheresse :** Taux d'humidité : ≤ 8%

**Statut OGM :** Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9

**Pesticide :** Interdiction d'usage des pesticides.

Analyses : Le produit ne contient pas plus de 0,01mg/kg d'une substance pesticide à l'analyse.  
Pas plus de 2 substances pesticides dans le produit.

**Métaux lourds :** Absence

Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.

**Allergènes :** Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011)

Présence de moutarde jaune.

Procédé non exempt de contamination croisée avec des allergènes

**Ionisation :** Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10

**Conservation :** A conserver dans un endroit frais et sec; entre +5°C et +30°C; dans le sac et l'emballage d'origine

DLUO max : 23 mois

DLUO garantie : 6 mois

**Emballage :** Conforme au règlement 1935/2004 et modifications

UVC: Carton de qualité alimentaire contenant un sachet en naturflex transparent à base de cellulose et compostable et son lien métal. La fermeture est assurée par une étiquette autocollante en papier imprimée.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

**Certification :**

Certification bio : AT-BIO-301