

MERGUEZ DOUX mélange poudre

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ingrédients : Piment doux d'Espagne* poudre, Paprika doux* poudre, Ail* gousse poudre, Poivre noir* graine poudre, 5 parfums mélange poudre (Cannelle* écorce poudre, Fenouil* graine poudre, Poivre noir* graine poudre, Girofle* poudre, Badiane* poudre), Oignon* bulbe poudre, Sarriette* feuille poudre, Paprika fort* poudre, Piment de Cayenne* poudre. *issus de l'agriculture biologique certifiée.

Couleur : rouge orangé

Odeur et saveur caractéristiques des épices composant le mélange.

Il doit être exempt de toute saveur et odeur étrangère (moisi, rance).

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le mélange est composé d'ingrédients de diverses origines : Piment doux (Espagne) ; Paprika doux (Hongrie) ; Ail (Egypte) ; Poivre noir (Madagascar, Sri Lanka) ; Girofle (Madagascar, Sri Lanka, Tanzanie, Comores) ; Cannelle (Sri Lanka, Madagascar) ; Fenouil (Turquie, France) ; Oignon (Egypte) ; Sarriette (France) ; Paprika fort (Hongrie) ; Piment de Cayenne (Italie, Espagne, Ouganda).

Ce produit contient ni OGM, ni additif, ni arôme, et colorant.

Aucun composant ou produit n'a été ionisé.

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : ECOCERT SAS (F 32600 L'Isle Jourdain)

ALLERGÈNES

Ne contient dans sa composition aucun allergène majeur de la liste suivante : *céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, mollusques, arachides, soja, lait et lactose, noix et fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin.*

Le céleri et la moutarde sont présents dans nos stocks et sur la ligne de fabrication. Une procédure de gestion des allergènes intégrant des mesures particulières de stockage, de manipulation et de nettoyage est mise en place afin de maîtriser le risque de contamination croisée.

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Taux d'humidité max. = 12 %

Granulométrie : 95% < à 500 µm

Matière étrangère max. = 1%

Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C /g	Norme : nbr de germes max. 5.10 ⁶	<i>Ces critères restent indicatifs et non stricts, nous pouvons tolérer certains écarts à ces critères tant qu'ils sont moindres, justifiés et que la qualité est globalement jugée satisfaisante quand tous les critères sont pris en compte. Ils n'engagent pas la responsabilité d'Arcadie. Le client doit étudier ses propres tolérances en fonction de l'utilisation qui sera faite du produit.</i>
Entérobactéries	5.10 ⁵	
<i>E. coli</i> /g	100	
Moisissures / g	10 ⁵	
Levures /g	10 ⁵	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
ASR totaux	100	
<i>Staphylococcus aureus</i> / g	100	
<i>B.Cereus</i>	10 ³	

STOCKAGE – DURÉE DE VIE

Conserver à moins de 25°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DDM = Date de Durabilité Minimale garantie de 18 mois minimum.

TRACABILITÉ DU PRODUIT

Le produit est défini par deux codes : le numéro de lot et la DDM (Date de Durabilité Minimale), ce qui assure la traçabilité et le suivi de la matière dès son entrée dans l'entreprise jusqu'au produit fini chez le client grâce aux enregistrements internes.