

1. INFORMATIONS DE L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise Alavi Taste Engineers BV
Adresse Place Elisabeth 2 - 203
Commune 8670 Coxyde
Pays Belgique
Numéro de Téléphone +32 59 700 115
Adresse d'email qualité@alavi.be
Site d'internet www.alavi.be
N° de TVA BE0882601416

2. INFORMATIONS DU PRODUIT

2.1 Caractéristiques Générales

Référence du produit B C 010 1104-1
Code 00000029560
Nom du produit Curcuma Moulu BIO - 1kg
Code de EAN 5415242025882
Code d'Intrastat

2.2 Caractéristiques physiques

Description du produit	Curcuma biologique moulu
Odeur & Goût	Typique
Aspect visuel et Couleur	Poudre jaune-orange
Pays d'origine	Colombie, Inde, Indonésie, Madagascar, Nicaragua, Sri Lanka, Tanzanie, République unie de Tanzanie, Vietnam

2.3 Le produit convient aux régimes suivants:

Végétarien ☒
Végan ☒
Halal ☐
Casher ☐

Certificat BIO BE-BIO-02

Le produit BIO est conforme au règlement 2018/848/CE

2.4 Caractéristiques Chimiques et Valeurs Nutritionnelles

Valeur de l'humidité ≤ 10 %

Liste des valeur nutritionnelles

(Les valeurs indiquées sont des moyennes calculées, qui peuvent différer en raison des variations naturelles des matières premières utilisées).

Valeur énergétique	1548	kJ/100 g ou 100 ml
	370	kCal / 100 g ou 100 ml
Protéines	8	g/100 g ou 100 ml
Glucides	58	g/100 g ou 100 ml
Sucres	58	g/100 g ou 100 ml
Polysaccharides		g/100 g ou 100 ml
Amidon		g/100 g ou 100 ml
Matières grasses	10	g/100 g ou 100 ml
Acides gras saturés	3	g/100 g ou 100 ml
Acides gras mono insaturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras poly insaturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras trans saturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras oméga-3		g/100 g ou 100 ml
Acides gras oméga-6		g/100 g ou 100 ml
Fibres alimentaires	7	g/100 g ou 100 ml
Sel		g/100 g ou 100 ml
Sodium	38	g/100 mg ou 100 ml
Cholestérol		g/100 mg ou 100 ml

Liste des valeurs nutritionnelles (conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).

2.5 Liste des Ingrédients et Utilisation

Ingrédients dans Curcuma Moulu BIO - 1kg

Épice* (curcuma). (*) Produit d'origine biologique.

2.6 Informations sur les Allergènes

<u>Allergène</u>	<u>Dans le produit</u>	<u>Contamination croisée sur la ligne</u>
1. Gluten	☐	☐
2. Crustacés	☐	☐
3. Œufs	☐	☐
4. Poisson	☐	☐
5. Arachides	☐	☐
6. Soja	☐	☐
7. Lait	☐	☐
9. Fruits à coque	☐	☐
9. Céleri	☐	☐
10. Moutarde	☐	☐
11. Graines de Sésame	☐	☐
12. Anhydres sulfureux et sulfites en concentration > 10 ppm	☐	☐
13. Lupin	☐	☐
14. Mollusques	☐	☐

2.7 Caractéristiques Microbiologiques

	Limite	
Flore totale aérobie mésophile	≤ 1 000 000	UFC/g
Levures	≤ 1000	UFC/g
Moisissures	≤ 1000	UFC/g
Bacillus cereus	≤ 10 000	UFC/g
Staphylococcus aureus	≤ 100	UFC/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 100	UFC/g
E. Coli	≤ 100	UFC/g
Salmonelles	≤ 0	UFC/25g
Enterobacteriaceae	≤ 0	UFC/g
Coliformes	≤	UFC/g

2.8 Stockage du produit

Durée de conservation en jours

Conditions de Stockage

Dans l'emballage d'origine, à l'abri du rayonnement solaire direct. En raison de ses propriétés d'absorption de l'humidité, tout emballage ouvert doit être consommé immédiatement ou soigneusement refermé.

2.9 Emballage

L'emballage se compose de:

Poids Net (Kg):

Tous nos produits sont emballés conformément aux règlements (UE) n° 10/2011 et 2023/2006 et au règlement (UE) n° 135/2004 du Conseil concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

3.DÉCLARATION DES OGM ET IONISATION

Le produit est-il fabriqué à l'aide de la technologie des OGM ?

Le produit est-il irradié ou contient-il des ingrédients irradiés ?

- ☒ Conformément au règlement (UE) n° 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.
- ☒ Conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- ☒ Conformément à la directive 1999/02/CE relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.
- ☒ Conformément à la directive 1999/3/CE relative à l'établissement d'une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires pouvant être traités par ionisation.

4.CONTAMINANTS

- Conformément au règlement (CE) n° 915/2023 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Conformément au règlement (CE) n° 470/2009 tenant compte de la procédure de fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.
- Conformément au règlement (CE) n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale, modifiant la directive 91/414/CE du Conseil.

5.INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Aucun risque connu

- Contact avec les yeux : rincer abondamment à l'eau et consulter immédiatement ophtalmologiste
- Contact avec la peau : rincer abondamment à l'eau
- En cas d'ingestion : Ne pas faire vomir et consulter un médecin dès que possible
- En cas d'inhalation : amener la personne à l'air frais et consulter un médecin.
- Risque d'incendie et d'explosion : Ininflammable. Pas de fumées toxiques en cas d'incendie.
- Le risque d'explosion de poussières est minime lorsque les procédures de travail GMP sont respectées.

Toutes les informations ont été fournies en toute bonne foi, sans garantie ni obligation quant à l'exactitude ou au résultat obtenu. Tout risque est accepté par l'utilisateur. Rien dans le présent document ne peut être interprété comme une recommandation pour des applications qui violent des brevets valides ou pour le renouvellement de licences en vertu de brevets valides.