

SPECIFICATION DU PRODUIT

GEWÜRZMÜHLE NESSE
by NovaTaste

Référence du matériel: 241597 [482512800.001]
Nom du produit: BIO PAPRIKA EXTRA DOUX MOULUE

Description du produit: Épice

Nom botanique: Capsicum annum

Ingrédients: Paprika*.

Proposition de déclaration: Épices* ou paprika*.

Dosage/Application: selon goût

Goût / Odeur: aromatique, aromatique, de paprika
Couleur: rouge, cramoisi
Consistance: poudreuse

Avec les produits d'origine naturelle, de légères variations peuvent apparaître en faible proportion.

Valeur chromatique: 80 - 130 [ASTA]

Microbiologie: Présomption de Bacillus cereus : < 1,0E+04 ufc/g
E. coli : < 1,0E+04 ufc/g
Clostridium perfringens : < 1,0E+04 ufc/g
Moisissures : < 1,0E+05 ufc/g
Salmonella spp. : négative dans 25 g

Conditions de stockage: frais (< 25 °C), sec et à l'abri de la lumière
Conservation: 18 mois dans l'emballage d'origine
Emballage: Sachet en plastique avec protection des arômes et contre la lumière
Contenu: 1,0 kg

Remarques: Le paprika est un produit naturel fragile, c'est pourquoi des différences de couleur sont possibles entre les lots. Les colorants contenus naturellement dans le paprika sont soumis à une dégradation continue et sont particulièrement sensibles à la température, à la lumière et à l'oxygène. Nous recommandons de conserver le paprika dans des conditions de stockage optimales afin de garantir une conservation des couleurs aussi longue que possible.
Numéro de l'office de contrôle BIO: DE-ÖKO-006
* Matière première provenant de l'agriculture biologique conformément à l'ordonnance UE écologique.
Nous déclarons que le produit n'a pas été obtenu «à partir» ou «par» des OGM au sens des articles 3 et 5 et 11 du règlement (UE) no 2018/848 du Conseil. Nous n'avons pas connaissance d'informations qui donneraient à penser que cette affirmation est inexacte.
Nous déclarons que le produit susvisé est conforme aux dispositions de l'article 11 du règlement (UE) no 2018/848 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.
Aucune matière première contenant des OGM mentionnés dans le règlement (CE) no 1829/2003 et le règlement (CE) no 1830/2003 n'est utilisée.
Le produit ou les matières premières utilisées pour la fabrication n'ont été exposés ni à un traitement ionisant ni à de l'oxyde d'éthylène. La législation européenne actuelle en termes d'aflatoxine, de métaux lourds, de pesticides ou de résidus de pesticides est également respectée.
Les ingrédients non mentionnés dans la proposition de déclaration sont des ingrédients non actifs ou "carry over".
Tous les matériaux d'emballage en contact avec les aliments sont conformes au règlement du cadre européen règlement (CE) no 1935/2004.
En fonction du type d'utilisation souhaitée, veuillez consulter les dispositions locales relatives aux denrées alimentaires en vigueur.

SPECIFICATION DU PRODUIT

GEWÜRZMÜHLE NESSE
by NovaTaste

Référence du matériel: 241597 [482512800.001]
Nom du produit: BIO PAPRIKA EXTRA DOUX MOULUE

Ingredients allergènes et dérivés selon la classification de l'UE		contient selon la recette
01	Céréale contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	non
02	Crustacés et produits à base de crustacés	non
03	Oeufs et produits à base d'oeufs	non
04	Poissons et produits à base de poissons	non
05	Arachides et produits à base d'arachide	non
06	Soja et produits à base de soja	non
07	Lait et produits laitiers y compris (le lactose)	non
08	Fruits à coque (par ex. noix) et produits à base de fruits à coque	non
09	Céleri et produits à base de céleri	non
10	Moutarde et produits à base de moutarde	non
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non
12	Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, à indiquer comme SO ₂	non
13	Mollusques et produits à base de mollusques	non
14	Lupin et produits à base de lupin	non

Les informations sur les allergènes déclarables dans nos produits concernent uniquement les ingrédients présents dans la formulation, conformément au règlement (UE) N° 1169/2011, annexe II. Tous les risques de contamination croisée avec des allergènes sont minimisés et évalués dans le cadre d'un programme détaillé de gestion des risques liés aux allergènes / d'une procédure de nettoyage validée. En raison de la complexité de la chaîne d'approvisionnement, une contamination croisée avec les allergènes mentionnés dans le tableau ci-dessus ne peut être totalement exclue. Ainsi, l'indication "non" ne doit pas être considérée comme une garantie ou une affirmation de "sans..."

Valeur nutritive moyenne pour 100 g	
énergie	1.375 kJ / 329 kcal
matières grasses	13,5 g
dont	
- acides gras saturés	2,18 g
glucides	36,2 g
dont	
- sucres	34,4 g
fibres alimentaires	21,7 g
protéines	15,4 g
sel (selon la RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 sodium x 2,5)	0,09 g
sodium	0,04 g

Cette indication a été chiffrée sur la base des indications des fournisseurs et des documentations bibliographiques des matières premières utilisées et ne représente pas des valeurs mesurées déterminées par analyse.

Toutes les informations mises à disposition dans ce document sont basées sur notre meilleur état des connaissances. Celui-ci, concernant la composition des produits ainsi que des matières premières utilisées, est basé sur des mesures internes, des déclarations fournisseurs ou des informations trouvées dans la littérature technique. Toutes les informations à propos de la matière première ou du mélange, la recette ou la composition des matériaux d'emballages sont faites en accord avec les règles et lois européennes en vigueur, tout particulièrement en ce qui concerne la propreté, la classification, l'emballage, l'expédition et l'étiquetage. Les conditions d'utilisation ainsi que les lois en vigueur peuvent varier d'un pays à l'autre, en particulier en dehors de l'EU et sont soumis aux changements au cours du temps. Il appartient à l'utilisateur de vérifier la compatibilité de la marchandise et des informations fournies dans ce document avec la législation et les décrets en cours. Nos CGA sont consultables sur notre site www.novataste.com.

Ce document a été rédigé électroniquement, il est valable sans signature et il remplace toute version précédente.