



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mélange d'épices

Descriptif produit : Mélange d'épices. Colis de 30 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 30.000 Sachet de 0.200 kg

Liste des ingrédients : Curcuma, gingembre poudre, coriandre poudre, cannelle, girofle, cumin, poivre noir en poudre, cardamome poudre, fenugrec, piment fort

Ingrédients principaux / primaires	Origines
curcuma	Inde
gingembre poudre	Chine
coriandre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Article : 203541

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Arachide, Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Mélanges d'épices broyées ou pulvérisées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Densité	550	Humidité	12 %
Ochratoxine	20 ppb	Aflatoxine B1	5 µg/kg
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	10 ppb		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Le curry celtique s'utilise en accompagnement des crustacés et des poissons. Son goût épicé et doux, accompagne de nombreuses recettes bretonnes entre autres. Il faut tenter l'expérience de l'utiliser dans une marinade avec du miel pour un travers de porc, que l'on faire confire ensuite en cuisson à basse température.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,440	344	10.1	1.6	57	5.4	0	9.6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.95

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	0.2	0.21	1	Sachet			3265960514326
Couche	48	0	240	Sachet	8		
Palette	336	351.12	1680	Sachet	56	1200x800x1550	33265960541361
Colis	6	6.27	30	Sachet		400x300x200	13265960541367
Pièce	0.2	0	1	Sachet			