

DATA SPECIFICATIONS

spices

Curcuma

Épice



Description du produit

Curcuma longa L (Zingiberaceae), lavé, séché, stérilisé à la vapeur et moulu.

Utilisation

Selon préférences personnelles

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

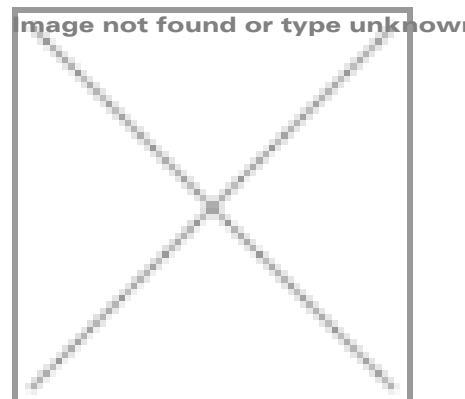
En sacs de 25 kg (net) ; sur palettes ; 36 mois après la date de fabrication ; à conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Caractéristiques organoleptiques

Jaune pâle ou jaune orangé ; arôme et goût typiques

Origine

Inde



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Comptage bactérien total	max. 10 000 ufc
Levures et moisissures	< 10 ufc
Staphylococcus aureus	< 10 ufc
Bacillus cereus	< 10 ufc
Clostridium perfringens	< 10 ufc
Enterobacteriacee	< 10 ufc
Coliformes	< 10 ufc
Salmonelles	Absence dans 25 g
E. Coli	Absence

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie	max. 5 %
Masse volumique	170+/-10 ml/100 g
Humidité	max. 14 %
Curcumine	min. 2-4 %
Huile essentielle	min. 2 %
Cendres	max. 7 %
Cendres insolubles dans l'acide	max. 2,5 %
Activité hydrique	max. 0,65 aw

MYCOTOXINE

Ochratoxine	max. 15 ppb
Aflatoxine B1	max. 5 ppb
Total aflatoxines	max. 10 ppb

MÉTAUX LOURDS

Arsenic	max. 3 ppm
Plomb	max. 2 ppm
Cadmium	max. 1 ppm
Mercuré	max. 0,05 ppm

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur énergétique	312 kcal
Sucre	3,21 g
Protéines (N x 6,25)	9,68 g
Lipides	3.25 g
Glucides	67.14 g
Fibres	22,7 g

REMARQUES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES ET PROCÉDÉS DE FABRICATION

Les matières premières ne sont ni ionisées ni modifiées génétiquement. Ce produit ne contient pas de matière

première d'origine animale, donc aucune matière à risque ESB (encéphalopathie spongiforme bovine).

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Blé	x		x	
Seigle	x		x	
Orge	x		x	
Avoine	x		x	
Épeautre	x		x	
Kamut (Blé de Khorasan)	x		x	
Crustacés	x		x	
Œuf	x		x	
Poisson	x		x	
Arachides	x		x	
Soja	x		x	
Lait	x		x	
Amandes	x		x	
Noisettes	x		x	
Noix	x		x	
Noix de cajou	x		x	
Noix de pécan	x		x	
Noix du Brésil	x		x	
Pistaches	x		x	
Noix de Macadamia / Noix du Queensland	x		x	
Céleri	x		x	
Moutarde	x		x	
Graines de sésame	x		x	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	x		x	
Lupin	x		x	
Mollusques	x		x	
Lactose	x		x	
Amidon	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamate (E620 – E625)	x		x	
Poulet	x		x	
Coriandre	x		x	
Maïs	x		x	
Légumineuses	x		x	

Bœuf	x		x	
Porc	x		x	
Carottes	x		x	

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022