

# Fenouil moulu

## Épice



### Description du produit

Fenouil moulu

### Utilisation

Selon préférences personnelles

### Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs polypropylène de 25 kg (net) ; sur palettes ; 24 mois après la date de fabrication ; à conserver fermé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

### Caractéristiques organoleptiques

Verdâtre-grisâtre ; odeur typique de fenouil

### Origine

Égypte et Chine



### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Comptage bactérien total	< 10 000 000 ufc/g
Levures et moisissures	< 1 000 000 ufc/g
E. Coli	< 10 000 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 000 ufc/g
Spoires de Clostridium sulfito-réducteurs	< 10 000 ufc/g
L. monocytogenes	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie	max. 0,8
Aflatoxine B1	max. 2 ppb
Total aflatoxines	max. 4 ppb
Cendres	max. 11 %
Huile essentielle	min. 0,8 ml/100 g
Humidité	min. 10 %
Matière étrangère	max. 3 %
Pesticides	Absence conformément au règlement (CE) 396/2005
Sable	max. 3 %
Cadmium	max. 0,05 ppm
Plomb	max. 0,1 ppm

### REMARQUES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES ET PROCÉDÉS DE FABRICATION

Traçabilité : disponible à tout moment au moyen du numéro de lot attribué et de la référence.

Modification génétique : nous n'avons pas connaissance d'informations indiquant que ce produit ou cet ingrédient soit génétiquement modifié et contienne des matières premières génétiquement modifiées. Ce produit n'est donc pas soumis au règlement (CE) n° 1829/2003 et ne fait pas l'objet de l'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Traitement par ionisation : les produits et les matières premières n'ont pas subi de traitement par ionisation.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur énergétique	349 kcal / 1462 KJ
Lipides	19,9 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	6 g
- dont sucres	0 g
Fibres	38 g
Protéines	18,8 g
Sel	0 g
Sodium	0 g

## 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](mailto: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