

# Graines de fenouil entières

## Épice



### Description du produit

Graines de fenouil entières

### Utilisation

Selon préférences personnelles

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

En sac scellé de 25 kg (net) ; sur palettes ; 24 mois après la date de fabrication ; à conserver à température ambiante, dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

### Caractéristiques organoleptiques

Brun verdâtre à gris verdâtre ; odeur typique de fenouil, fraîche, intense, épicée ; graines entières

### Origine

Turquie



### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Comptage bactérien total	max. 10 000 ufc/g
Levures	max. 100 ufc/g
Moisissures	max. 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	max. 100 ufc/g
Bacillus cereus	max. 1000 ufc/g
Clostridium sulfito-réducteurs	max. 1000 ufc/g
Germes coliformes	max. 100 ufc/g
E. Coli	max. 1000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Huile essentielle	min. 1,5 ml/100 g
Cendres	max. 9 %
Cendres insolubles dans l'acide	max. 2 %
Humidité	max. 10 %

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

Les matières premières ne sont pas ionisées ni soumises à l'étiquetage selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'autorisation, l'étiquetage et la traçabilité d'aliments de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux génétiquement modifiés. Ce produit ne contient pas d'alcool. Les produits naturels sont soumis aux fluctuations de qualité des conditions météorologiques, des récoltes et des cultures. De légères variations de couleur, d'odeur, de taille, de forme, de texture et de consistance ne peuvent donc être complètement exclues et ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur énergétique	457 kcal/1905 KJ
Glucides	38 g
- dont sucres	37,7 g
Protéines	17,3 g
Lipides	22,3 g
- dont acides gras saturés	0,5 g
Sel	0,2 g

# Graines de fenouil entières

## DATA SPECIFICATIONS

### 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