


| | | |
|---|--|---------------------------------------|
|  CEPASCO <i>la centrale des épices</i> | FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION | Rev C Réf : EN Q 4.1 |
| | Date de création: 03/05/2010 | Date d'application: 03/03/2014 |

Mise à jour / Update : 14/04/2020

Dénomination: MUSCADE MOULUE - NUTMEG GROUND

Produit certifié Cachet toute l'année par le rabbinat de Marseille

Description : Amande du fruit mûr séché du *Myristica fragans* broyée / Ground kernel of the dried ripe fruit of the nutmeg tree *Myristica fragans*

Origine(s) : Indonésie / Indonesia **DLUO (An) / BB (Years) :** 2

Flaveur / Flavor : Caractéristique, amère, âcre et chaude / Typical, bitter, acrid and hot. **Couleur / Color :** Brun / Brown

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue / Intended use : les sauces béchamel, les purées de pommes de terre, les hachis parmentiers, les soufflés et tartes au fromage./ bechamel sauces, potato purees, minces parmentiers, soufflés and cheese pies.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

OGM / GMO :

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery.

Conditions de stockage : / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

| | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|--|---|--------------|
| Masse volumique / Bulk density (g/l) | 420 | Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle : | | |
| Humidité / Moisture % (m/m), max : | 10% | | Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max. | 10,0% |
| | | | Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max. | 0,5% |
| | | | Huiles essentielles ml/100g sur sec, min | 2,5% |
| Granulométrie / Size: | 90% <630µm | | | |
| Aflatoxines B1 (µg/kg): | <5 | | | |
| Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg): | <10 | | | |
| Ochratoxines A (µg/kg): | <15 | | | |

Salmonella /25g : Absence / none Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.