


CEPASCO 	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

NF EN ISO 7540 avril 2010

Dénomination: PAPRIKA - PAPRIKA

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

Description : Fruits mûrs de paprika (*Capsicum annuum* L.) broyés finement./ Ripe fruits of paprika (*Capsicum annuum* L.) finely ground.

Origine(s) : Hongrie/Hungary

DLUO (An) / 2

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Plaisante et aromatique, plus ou moins piquante. / characteristic of product

Couleur / Rouge vif à rouge brunâtre./ red to reddish
Color :

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

Utilisation prévue Goulaschs, ragoûts, plats de poulet, charcuterie./ Goulaschs, stews, chicken dishes, charcuterie.
: Intended use

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, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten.

Conditions de stockage : 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.
/ storage conditions

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)	500	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	11%	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	8,0%
		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	0,7%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :		Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	17,0%
		teneur en capsaïcine < 30 mg/1000g	
Granulométrie / Size:	90%<630µm	ASTA :	90
		Teneur en composés sulfurés organiques volatils, %(m/m) sur sec, min.	
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5		
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10	Extrait soluble à l'eau froide, % (m/m) sur sec	
Ochratoxines A (µg/kg):	<20	Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max.	17,00%
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV			

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.