	Réf. info : 188G2001	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : Réf. R&D : 188G2001	CURRY FORT	Créée le : 08.07.2020 Révisée le : 27.11.2020 (3) Page 1 / 3

DEFINITION

Mélange d'épices et de plantes aromatiques spécialement élaboré pour donner une aromatisation et un visuel « curry » à différentes préparations alimentaires.
Recette client.

DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Curry (coriandre, curcuma, cumin, ail, sel, piment, paprika, gingembre, fenugrec, fenouil, cardamome, poivre blanc, oignon, persil, girofle).

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : aucun.

Les matières premières et le process d'obtention de ce produit peuvent être à l'origine de contaminations croisées. Le détail de ces contaminations croisées n'est pas donné dans cette fiche technique et doit faire l'objet d'un questionnement annexe.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur: poudre de couleur caractéristique jaune orangé

Odeur / goût: caractéristiques du curry, absence de goût ou odeur étrangers

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1445
Energie (kcal):	347
Matières grasses en g	13
Dont acides gras saturés en g:	1.6
Glucides en g :	33
Dont sucres en g:	9.0
Fibres en g :	27
Protéines en g :	11
Sel (Na x 2,5) en g :	5.0

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs


CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES


Germes aérobies mésophiles	<	500 000 /g
Coliformes totaux	<	100 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	100 /g
Staphylocoques pathogènes	<	10 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Nathalie SCHULTZ Chef de projets R&D	Marine COUT Aromaticienne junior	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ

PALC SAS 	Réf. info : 188G2001	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : Réf. R&D : 188G2001	CURRY FORT	Créée le : 08.07.2020 Révisée le : 27.11.2020 (3) Page 2 / 3

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Flappers - 115802	Emballage primaire	Emballage secondaire	Palette
Poids net	430 g	3440 g	337.1 kg
Poids brut	495 g	4020 g	413 kg
Longueur	Diamètre 79,5 mm	329 mm	120 cm
Largeur	Diamètre 79,5 mm	169 mm	80 cm
Hauteur	221,4 mm	232 mm	177 cm
Matériau	PET – PP – PS (flacon – couvercle – joint)	Carton	BOIS
Marquage	Etiquette autocollante spécifique	Etiquette autocollante	Etiquette autocollante
GENCOD	3344540027804	03344540026081	-
Nombre de pièces contenues		8	98

SACHET - 115102	Emballage primaire	Emballage secondaire	Palette
Poids net	1000 g	10 000 g	450 kg
Poids brut	-	10 770 g	504
Longueur	160 mm (variable)	380 mm	120 cm
Largeur	57.5 mm (variable)	250 mm	80 cm
Hauteur	340 mm (variable)	310 mm	177 cm
Matériau	PE	Carton	BOIS
Marquage	Impression	Etiquette autocollante	Etiquette autocollante
GENCOD	3344541541200	03344540026630	-
Nombre de pièces contenues		10	45


Les emballages utilisés pour conditionner l'ensemble des produits fournis sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment aux Règlements 1935/2004/CE, 10/2011/CE, 2023/2006/CE, 2007/19 et au Décret n°2007/766, à la directive n° 94/62/CE et au décret 2007/1467 et leurs modifications).


ATTESTATION

La société certifie que tous les produits fournis :

- ne contiennent pas d'**organismes génétiquement modifiés** au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- ne subissent aucun traitement par **rayonnements ionisants**, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.
- sont conformes aux règlements en vigueur, à savoir :
 - **Règlements CE n°1333/2008 et 1334/2008** le cas échéant en présence d'additifs et/ou d'arômes.
 - **Règlement CE n°1881/2006** et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
 - **Règlements CE 396/2005, 178/2006** et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.


Un plan de surveillance contaminants est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risques.

 PALC SAS	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
		Nathalie SCHULTZ Chef de projets R&D	Marine COUT Aromaticienne junior

PALC SAS 	Réf. info : 188G2001	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : Réf. R&D : 188G2001	CURRY FORT	Créée le : 08.07.2020 Révisée le : 27.11.2020 (3) Page 3 / 3

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage.

L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification PALC SAS	EMETTEUR Nathalie SCHULTZ Chef de projets R&D	VERIFICATEUR Marine COUT Aromaticienne junior	APPROBATEUR Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ