



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>CURCUMA MOULU</b>	Dec- 20
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

**DESCRIPTION :** Rhizomes secs, appelés commercialement bulbes ou doigts, du Curcuma longa, broyés

**OGM et IONISATION :** non

**CONSERVATION :** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO.

**DLUO :** 2 ans

**UTILISATION PREVUE :** On l'utilise dans les sauces mijotées, pour teinter un fromage blanc, un riz, une sauce

**ALLERGENES :**

**Conditionnement sachets traces de : graines de sésame, moutarde, céleri, gluten.**

**Conditionnement flacons/ pots/ vrac retravaillé : traces de : graines de sésame, moutarde, céleri**

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Flaveur :** Caractéristique

**Couleur :** Jaune-Orangée

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

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<b>Masse volumique (g/l)</b>	570
<b>Humidité % (m/m)</b>	max 10%
<b>Granulométrie</b>	90% < 630 μm
<b>Cendres totales % (m/m) sur sec</b>	max 9,0%
<b>Cendres insolubles dans l'acide % (m/m) sur sec</b>	max. 2,0%
<b>Huiles essentielles ml/100g sur sec</b>	min 0,2%
<b>Aflatoxines B1 (μg/kg)</b>	<5
<b>Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (μg/kg)</b>	<10
<b>Ochratoxines A (μg/kg)</b>	<15
<b>Curcumine</b>	> 2%

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**Salmonella** absence /25g  
Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.