



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
CURCUMA MOULU	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 flaveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou flaveurs désagréables)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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