

	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 : 03/03/2014

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

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 : CConditionnement sachets traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement flacons/ pots : traces de: graines de sésame, moutarde, céleri/ traces of sesame, mustard, celery, gluten in sachet packaging. traces of sesame, mustard, celery in jar and pot packaging.

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)	500	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	11%	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	8,0%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	0,7%
Granulométrie / Size:	98% < 630µm	Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	17,0%
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5	teneur en capsaïcine < 30 mg/100g	
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10	ASTA :	100
Ochratoxines A (µg/kg):	<30	Teneur en composés sulfurés organiques volatils, %(m/m) sur sec, min.	
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV		Extrait soluble à l'eau froide, % (m/m) sur sec	
		Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max.	

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.