

	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

**Dénomination:** MUSCADE MOULUE - NUTMEG GROUND

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

**Description :** Amande du fruit mûr séché du Myristica fragans broyée / Ground kernel of the dried ripe fruit of the nutmeg tree Myristica fragans

**Origine(s) :** Indonésie / Indonesia

**DLUO (An) /** 2

**BB (Years) :**

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique, amère, âcre et chaude / Typical, bitter, acrid and hot.

**Couleur /** Brun / Brown

**Color :**

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

**Utilisation prévue / Intended use** les sauces béchamel, les purées de pommes de terre, les hachis parmentiers, les soufflés et tartes au fromage./ bechamel sauces, potato purees, minces parmentiers, soufflés and cheese pies.

**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 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)	<b>500</b>	<b>Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :</b>		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>12%</b>		Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	<b>10,0%</b>
			Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	<b>0,5%</b>
			Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	<b>2,5%</b>
Granulométrie / Size:	<b>90% &lt;630µm</b>			
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<b>&lt;5</b>			
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<b>&lt;10</b>			
Ochratoxines A (µg/kg):	<b>&lt;15</b>			

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.