



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/2

Version MAJ 27/05/2024 (P02012024)

CURCUMA POUDRE BIOLOGIQUE

Description du produit:	Curcuma en poudre issu de l'agriculture biologique.				
Nom latin ou nom INCI :	Curcuma Longa Root Powder				
CAS :	-				
EINECS :	-				
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien			Oui	
	Compatible au régime vegan			Oui	
	Compatible à l'alimentation Casher			Oui	
	Compatible à l'alimentation Halal			Oui, non certifié	
	Autres :			/	
Code article :	71298 : 25 kg	71297 : 20 kg	71296 : 5 kg	71295 : 1 kg	71285 : 500 g
Emballage :	Sac en papier avec un poly-sac		Sac PA/PE		
Code douanier :	0910 3000				
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10				
Ingrédients :	curcuma* * ingrédients issus de l'Agriculture Biologique (teneur en curcumine : > 3 %)				
Origine :	Matières premières : Inde, Madagascar, Sri Lanka, Viet Nam, Tanzanie, Nicaragua, Indonésie, Colombie Transformation : Allemagne ou pays d'origine				
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie		1536 kJ / 367 kcal		
	Matières grasses		10 g		
	dont acides gras saturés		3 g		
	Glucides		58 g		
	dont sucres		58 g		
	Fibres		7 g		
	Protéines		8 g		
	Sel		0 g		
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : jaune à orange <u>Odeur</u> : typique aromatique <u>Goût</u> : caractéristique <u>Texture</u> : poudre fine (98% < 0,3mm)				
Caractéristiques physico-chimiques :	Tamis		2 mm		
	Aimant		> 8000 Gauss		
	Humidité		< 10,0 %		
	Cendres		< 9,0 %		
	Cendres insolubles dans l'acide		< 2,5 %		
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale		< 5 000 000 ufc/g		
	Levures		< 100 ufc/g		
	Moisissures		< 100 ufc/g		
	Bacillus cereus		< 10 000 ufc/g		
	Staphylococcus aureus		< 100 ufc/g		
	Clostridium sulfite réducteur		< 100 ufc/g		
	Escherichia coli		< 100 ufc/g		
	Salmonella		Absence /25g		
Utilisation :	Aucune donnée				
Conservation :	Température ambiante (humidité < 65 %), à l'abri de la lumière direct				
DDM :	36 mois à partir de la date de production				





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/2

Version MAJ 27/05/2024 (P02012024)

Données logistiques :	Aucune donnée
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967.
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006.
Autres :	Le produit ne contient pas de : - Nanoparticules - Substances préoccupantes selon le règlement REACH/SVHC - Graisse animale - Huile végétale, graisse ajoutée, graisse végétale - Huile de palme ainsi que ses dérivés - Alcool - Diacéthyle
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

