



### 1. Informations générales du produit

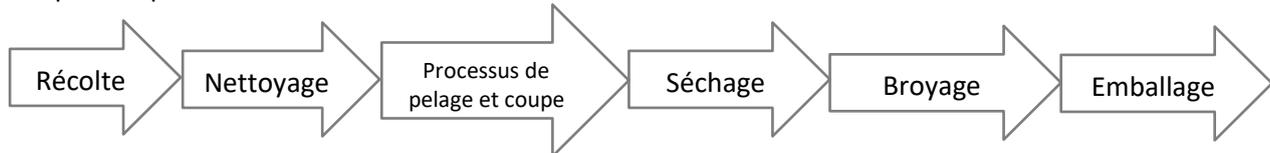
Description des ventes:	Curcuma moulu BIO
Rapport fraîcheur ggf /	
Facteur de concentration:	100 %
Pays d'origine:	Inde
Ingrédients (décroissant, en %):	Curcuma, 100 %

### 2. Description / Processus de fabrication

Le curcuma (*Curcuma longa*) est une espèce de la famille du (Zingiberaceae). La substance curcumine, qui est traditionnellement extraite de la plante, est utilisée comme supplément. Utilisée également comme colorant jaune, entre autres pour la coloration des aliments.



Le produit peut être consommé cru ou transformé avec ou sans autres aliments.



### 3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Poudre jaune / orange finement broyée, variations possibles
Consistance:	Poudre
Odeur / Goût:	Typique, épicé, sans odeur / gout étranger

### 4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		12	%
Curcumin	2	3	%
Additifs	-	-	-

### 5. Résidus et contaminants

Paramètres	Exigences
Résidus de pesticides	Valeur d'orientation BNN: 0,01 mg / kg pour les substances individuelles, max. 2 substances détectables.
Contaminations et résidus chimiques	Conforme aux normes de l'UE fixant les limites maximales pour certaines contaminations dans les aliments.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	

	<b>Spécifications du produit</b> <b>Curcuma moulu BIO</b>	Version: 2
		Valable à partir du: 28.02.2019
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Numéro d'article: 53550	Page <b>2</b> sur <b>4</b>
		 DE-ÖKO-006

## 6. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Einheit
Nombre total de graines aérobies	10 <sup>7</sup>	UFC/g
Levures	10 <sup>4</sup>	UFC/g
Moisissures	10 <sup>4</sup>	UFC/g
Entérobactéries	10 <sup>4</sup>	UFC/g
Escherichia Coli	négatif	
Salmonelle	négatif	/25 g

## 7. Valeur énergétique

	Unité	Information pour 100 g
Valeur nutritionnelle	Kcal / kJ	367/1542
Matières grasses	g	9,9
- dont acides gras saturés	g	2,9
Glucides	g	58,2
- dont sucre	g	3,2
Substance balla	g	6,7
Protéine	g	7,8
Sel	mg	38

Origine de l' information: les données ont été calculées / analysées par le fournisseur

## 8. Emballage et durabilité

Conditionnement: Sacs de 20 kg  
DLUO de production: 24 mois  
Conditions de stockage: Emballage original, frais et sec. (<20 °C et humidité relative de maximum 65%)

## 9. Certificats

Veuillez noter que tous nos fournisseurs ne sont pas certifiés selon les norms BRC ou IFS, mais ont un système de gestion de la qualité ou des risques.

## 10. Statut d'OGM

Le produit n'a pas besoin d'être étiqueté conformément au règlement (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérfié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	

	<b>Spécifications du produit</b> <b>Curcuma moulu BIO</b>	Version: 2
		Valable à partir du: 28.02.2019
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Numéro d'article: 53550	Page 3 sur 4  DE-ÖKO-006

## 11. Allergène

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit:  Oui: + Non: -	Contamination croisée obtenu dans le produit:	
		Oui: + Non: -	Si oui, quantité (mg / kg)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés.	-	-	
Crustacés et produits dérivés.	-	-	
Oeufs et produits dérivés.	-	-	
Poissons et produits dérivés.	-	-	
Arachides et produits dérivés.	-	-	
Soja et produits dérivés.	-	-	
Lait et produits dérivés (y compris les lactoses).	-	-	
Noix, d. h. Amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> K. Koch), noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) et produits dérivés.	-	-	
Céleri et produits dérivés	-	-	
Moutarde et produits dérivés.	-	-	
Graines de sésame et produits dérivés.	-	-	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO <sub>2</sub> .	-	-	
Lupins et produits dérivés.	-	-	
Mollusques et produits dérivés.	-	-	

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:  Oui: + Non: -	Contamination croisée obtenu dans le produit:	
		Oui: + Non: -	Si oui, quantité (mg / kg)
<b>Allergènes légaux</b>			
Blé	-	-	
Seigle	-	-	
Orge	-	-	
Avoine	-	-	
Épeautre	-	-	
Kamut	-	-	
<i>Gluten</i>	-	-	
Crustacé	-	-	
Oeuf	-	-	
Poisson	-	-	
Arachide	-	-	
Soja	-	-	
Lait	-	-	
Amande	-	-	

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	



## Spécifications du produit Curcuma moulu BIO

Version: 2

Valable à  
partir du:  
28.02.2019

Brunnenhausweg 15  
91583 Schillingsfürst  
Tel: +49 9868 934 2084  
Fax: +49 9868 934 2086  
E-Mail: [info@gb-foods.com](mailto:info@gb-foods.com)

Numéro d'article: 53550

Page 4 sur 4



DE-ÖKO-006

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée obtenu dans le produit:	
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -	Si oui, quantité (mg / kg)
Noisette	-	-	
Noix	-	-	
Noix de cajou	-	-	
Noix de pécan	-	-	
Noix du Brésil	-	-	
Pistache	-	-	
Macadamian / noix du Queensland	-	-	
Noix ( <i>fruit à coque</i> )	-	-	
Céleri	-	-	
Moutarde	-	-	
Graines de sésame	-	-	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO <sub>2</sub>	-	-	
Lupin	-	-	
Mollusque	-	-	
<b>Allergènes supplémentaires</b>			
Lactose	-	-	
Cacao	-	-	
Glutamate (E620-E625)	-	-	
Volaille	-	-	
Coriandre	-	-	
Maïs	-	-	
Légumineuses	-	-	
Viande bovine	-	-	
Viande porcine	-	-	
Carotte	-	-	

### 12. Statut juridique

Le produit est conforme aux **réglementations allemande et européenne sur la législation alimentaire**, ainsi qu'à la **réglementation actuelle de l'UE sur l'agriculture biologique**.

Le produit n'est ni génétiquement modifié, ni ne contient ou n'est produit à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ainsi, il n'y a pas d'exigence d'étiquetage. Le produit et l'emballage ne contiennent pas de nanomatériaux conçus intentionnellement, ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage. Le produit n'a été exposé à **aucun rayonnement ionisant artificiel**.

Le produit est **conforme au règlement sur les nouveaux aliments** (CE) n°258/97 et à la décision d'exécution 2013/50/UE.

Cette spécification contient des valeurs guides. Les fluctuations d'apparence, de composition, d'odeur et de goût sont dues à l'origine naturelle des ingrédients. La spécification ci-dessus est basée sur les informations de nos fournisseurs. Nous recommandons de vérifier l'adéquation de nos produits par nos propres tests.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérfié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	