

1. INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE

Coordonnées de l'entreprise Alavi Taste
Engineers BV Adresse Elisabethplein 2 - 203
Commune 8670 Koksijde
Pays Belgique
Numéro de téléphone +32 59 700 115
E-mail kwaliteit@alavi.be
Site web www.alavi.be
N° de TVA BE0882601416

2. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

2.1 Caractéristiques générales

Référence produit B 010 1104-1
Code Nom du produit 00000029560
Curcuma moulu BIO - 1 kg
Code EAN 5415242025882
Intrastat - Code NC

2.2 Caractéristiques physiques

Description du produit	Curcuma biologique moulu
Odeur et goût	Caractéristiques
Aspect et couleur	Poudre jaune-orange
Pays d'origine	Colombie, Inde, Indonésie, Madagascar, Nicaragua, Sri Lanka, Tanzanie, République unie, Vietnam

2.3 Ce produit convient aux régimes suivants

Végétarien ☒
Végétalien ☒
Halal ☐
Casher ☐

Certifié bio

Le produit BIO est conforme au règlement 2018/848/CE

2.4 Caractéristiques chimiques et valeurs nutritionnelles

Teneur en humidité ≤ 10 %

Tableau des valeurs nutritionnelles

(Les valeurs indiquées sont des moyennes calculées, qui peuvent varier en raison des variations naturelles des matières premières utilisées)

Valeur énergétique	1548	kJ/100 g ou 100 ml
	370	
		kCal / 100 g ou 100 ml
Protéines	8	g/100 g ou 100 ml
Glucides	58	g/100 g ou 100 ml
Sucre	58	g/100 g ou 100 ml
Polysaccharide		g/100 g ou 100 ml
s Amidon		g/100 g ou 100 ml
Lipides	10	g/100 g ou 100 ml
Acides gras saturés	3	g/100 g ou 100 ml
Acides gras monoinsaturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras polyinsaturés		g/100 g ou 100 ml
Acides gras trans		g/100 g ou 100 ml
Acides gras oméga-3		g/100 g ou 100 ml
Acides gras oméga-6		g/100 g ou 100 ml
Fibres	7	g/100 g ou 100 ml
Sel		g/100 g ou 100 ml
(sodium	38	g/100 mg ou 100 ml
)		
Cholestérol		g/100 mg ou 100 ml

Liste des valeurs nutritionnelles (conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

2.5 Liste des ingrédients et utilisation

Ingrédients Curcuma moulu BIO - 1 kg

Épice* (curcuma). (*) Produit d'origine biologique.

2.6 Informations sur les allergènes

Allergènes	Contamination	
	croisée sur la	chaîne de production
1. Blé contenant du gluten	☐	☐
2. Crustacés	☐	☐
3. Œufs	☐	☐
4. Poisson	☐	☐
5. Arachides	☐	☐
6. Soja	☐	☐
7. Lait	☐	☐
8. Fruits à coque	☐	☐
9. Céleri	☐	☐
10. Moutarde	☐	☐
11. Graines de sésame	☐	☐
12. Anhydrides soufrés et sulfites en concentrations > 10	☐	☐
13. Lupin	☐	☐
14. Mollusques	☐	☐

2.7 Valeurs microbiennes microbiologiques

	Limite	
Nombre total de germes	≤ 1 000 000	UFC/g
Levures	≤ 1 000	UFC/g
Moisissures	≤ 1 000	UFC/g
Bacillus cereus	≤ 10 000	UFC/g
Staphylococcus aureus	≤ 100	UFC/g
Clostridia sulfito-réducteurs	≤ 100	UFC/g
E. coli	≤ 100	UFC/g
Salmonella	≤ 0	UFC/25 g
Entérobactéries	≤ 0	UFC/g
Coliformes	≤	UFC/g

2.8 Conservation du produit

Durée de conservation en

jours Conditions de stockage

Dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière directe du soleil. En raison de ses propriétés hygroscopiques, tout emballage ouvert doit être utilisé immédiatement ou refermé soigneusement.

2.9 Emballage

L'emballage comprend :

Poids (kg) :

Tous nos produits sont emballés conformément aux règlements (UE) n° 10/2011 et 2023/2006 et au règlement (UE) n° 135/2004 du Conseil concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

3. DÉCLARATION OGM ET IONI

Le produit est-il fabriqué à l'aide de technologies OGM ?

Le produit est-il irradié ou contient-il des ingrédients irradiés ?

- ☒ Conformément au règlement (UE) n° 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés ainsi que la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.
- ☒ Conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- ☒ Conformément à la directive 1999/02/CE relative au rapprochement des législations des États membres concernant le traitement des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires par ionisation.
- ☒ Conforme à la directive 1999/3/CE établissant une liste communautaire des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires pouvant être traités par ionisation.

4. CONTAMINANTS

- Conformément au règlement (CE) n° 915/2023 fixant les teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Conformément au règlement (CE) n° 470/2009, compte tenu de la procédure d'établissement des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires d'origine animale.
- Conformément au règlement (CE) n° 396/2005 fixant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

5. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Aucun danger connu

- Contact avec les yeux : rincer abondamment à l'eau et consulter immédiatement un ophtalmologue
- Contact avec la peau : rincer abondamment à l'eau
- En cas d'ingestion : ne pas faire vomir et consulter un médecin dès que possible
- En cas d'inhalation : transporter la personne à l'air frais et consulter un médecin
- Risque d'incendie et d'explosion : Ininflammable. En cas d'incendie, pas de fumées toxiques.
- Le risque d'explosion de poussière est minime lorsque les procédures de travail GMP sont respectées.

Toutes les informations sont fournies de bonne foi, sans garantie ni obligation quant à leur exactitude ou aux résultats obtenus. L'utilisateur accepte les risques éventuels. Aucune disposition du présent document ne doit être interprétée comme une recommandation d'applications qui enfreindraient des brevets en vigueur ou la prolongation d'une licence sur la base de brevets en vigueur