



**PAPRIKA DEMI DOUX 80 ASTA
PAPRIKA DEMI DOUX 80 ASTA
046801**

1. Description du produit

Couleur : environ 80 asta

Goût : aromatique

Origine : Espagne

2. Ingrédients (par ordre décroissant)

Paprika

3. Caractéristiques Physico-chimiques

| <i>Désignation des analyses</i> | <i>Méthode d'analyse</i> | <i>Tolérances</i> | |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------|-------------|
| | | <i>Min.</i> | <i>Max.</i> |
| Teneur en cendres | DIN 10223 | % | 10.0 % |
| Cendre insoluble à l'acide | DIN 10223 | % | 2.0 % |

4. Caractéristiques Microbiologiques

| <i>Désignation des analyses</i> | <i>Méthode d'analyse</i> | <i>Valeur limite</i> |
|---------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| Moisissures | Aérobie 96 – 120 h à 25°C, RB-Agar | 100.000 UFC/g |
| Salmonelles | Aérobie 96 – 120 h à 25°C, RB-Agar | neg. in 25g |
| Escherichia coli | § 64 LFGB | 1.000 UFC/g |
| Bacillus cereus | § 64 LFGB | 1.000 UFC /g |
| Sulfitreduzierende Clostri | § 64 LFGB | 1.000 UFC/g |

5. Conservation et stockage

Limite de conservation : 30 mois

Conditions de stockage : Température 15°C

A conserver au sec dans les emballages d'origine fermés

6. Valeurs nutritionnelles par 100 g/100 ml

| Valeur | Unité |
|------------------------|----------|
| Valeur énergétique | 1.277 KJ |
| | 305 Kcal |
| Graisse | 13.0 g |
| Dont acide gras saturé | |
| Glucides | 35.0 g |
| Dont sucre | |
| Protéines | 12.0 g |
| Sel | |
| Sodium | |



PAPRIKA DEMI DOUX 80 ASTA
PAPRIKA DEMI DOUX 80 ASTA
046801

7. Informations complémentaires

Les emballages ou les matériaux d'emballages que nous utilisons tels que les emballages de protection de l'arôme, sachets, sacs, seaux, bidons, grands conteneurs, etc. sont conformes aux dispositions légales de la loi allemande sur les denrées alimentaires et les biens de consommation courante (LFGB) ainsi qu'aux décrets subséquents dans leur version en vigueur. Ils se composent essentiellement des matériaux suivants : polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, lin, acier fin, etc.

8. Allergènes

| SUBSTANCES ALLERGENES présentes dans le produit (hors contamination fortuite) | Présence | | Nom spécifique |
|--|----------|-----|----------------|
| | OUI | NON | |
| Arachides et produits à base d'arachides | | X | |
| Céleri et produits à base de céleri | | X | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | X | |
| Céréales contenant du gluten et produit à base de céréales contenant du gluten [avoine, blé (épeautre, froment, kamut), orge, seigle ou leurs espèces hybridées] | | X | |
| Fruits à coques et produits dérivées (ex : amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pignon de pin, pistache) | | X | |
| Graines de moutarde et produits à base de graine de moutarde | | X | |
| Graines de sésame et produits à base de graine de sésame | | X | |
| Lait et produit laitiers (y compris lactose) | | X | |
| Lupin et produits à base de lupin | | X | |
| Œuf et produits à base d'œufs | | X | |
| Poissons et produits à base de poissons | | X | |
| Soja et produits à base de soja | | X | |
| Sulfites (E221®E228) ou anhydride sulfureux (E220) en concentration de plus de 10 mg/kg(=10 ppm) de SO ₂ – préciser le % | | X | |
| Mollusques et produits à base de mollusques | | x | |

9. Remarques générales sur les informations aux risques d'allergies de ce produit

Le contenu de cette information sur les allergènes correspond à nos connaissances actuelles et s'appuie sur les déclarations de nos fournisseurs relatives aux ingrédients. Ces données ne s'appliquent qu'aux ingrédients contenus d'après la recette et pour laquelle la directive 2005/26/CE ne prévoit pas d'autorisation spéciale.

Concernant le phénomène de contamination croisée des allergènes, nous vous informons que la société Seyfried s'efforce par des mesures de nettoyage régulières des systèmes de mixage et d'alimentation de maintenir le risque d'infiltration de substances potentiellement allergènes à un niveau aussi faible que possible.

Néanmoins, en raison de la diversité de nos produits, nous ne pouvons pas exclure toute contamination croisée avec les allergènes susmentionnés utilisés dans notre exploitation, qui peuvent apparaître à l'état de traces.



AVO – Les Epices d’Ingwiller

**18 A RUE DE L ASILE
67340 INGWILLER**

Fiche Technique

+33 3 88 89 45 47

+33 3 88 89 55 41

Email : info@epices-avo.com

Site : www.epices-avo.com

Du 10.12.2014 Page 3 sur 3

PAPRIKA DEMI DOUX 80 ASTA
PAPRIKA DEMI DOUX 80 ASTA
046801

10. Informations diverses

Aucun traitement de rayonnement ionisant n’a été effectué pour réduire le nombre de germes.

Dans la mesure du possible, les valeurs d’indication et d’avertissement produites par la Société allemande pour l’hygiène et la microbiologie (DGHM) sont respectées pour les épices.

Les taux de pesticides ne dépassent pas les plafonds fixés par la loi.

Dans le cadre de nos compétences techniques, le produit est débarrassé de tout corps étranger.

Nous avons introduit un système de contrôle propre conformément à la législation en vigueur sur l’hygiène des aliments.

Nous avons introduit un système de gestion de la qualité selon la norme DIN EN ISO 9000 : 2000 et avons obtenu la certification DIN EN ISO 9001 :2000.

Nous communiquons les informations relatives aux allergies sur demande.

Le contenu de cette spécification correspond à l’état actuel de nos connaissances et de nos expériences. Il présente un intérêt purement informatif sur notre produit et ne dispense pas d’une vérification personnelle.

L’Utilisateur porte la responsabilité du respect des dispositions légales pour sa transformation.

La spécification est valable jusqu’à 36 mois maximum après sa date de validité (voir ci dessus) ou jusqu’à révocation ou envoi d’une version mise à jour.

C’est toujours la spécification portant la date la plus récente qui prévaut (voir ci dessus).

11. Déclaration OGM

Nous confirmons ici que le produit décrit ci- dessus n’est pas réalisé à partir d’organismes génétiquement modifiés et qu’il n’est pas soumis aux prescriptions de marquage actuellement en vigueur pour les produits alimentaires. La circulation et la traçabilité des aliments génétiquement modifiés nécessitent un marquage.