

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Safran

Description

Safran (*Crocus sativus* Linnaeus) obtenu par broyage des filaments. Son aspect est rouge foncé. Sa saveur doit être caractéristique, légèrement amère et un peu piquante.

Dénomination légale

Safran poudre

Commentaires

Origine : Espagne

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 36 mois
DDM minimum à réception : 24 mois

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : max 10 %
aW : -
Cendres totales : max 8 %
Cendres ins. dans l'acide : - %
Huiles essentielles : - mL/100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur  nerg tique : - KJ
soit - kcal
Matières grasses : - g
dont acides gras saturés : - g
Glucides : - g
dont sucres : - g
Protéines : - g
Sel : - g

Commentaires Physico-chimie

Pouvoir amer (picrococine) sur sec : min.40
Safranal sur sec : min. 20 et max. 50

Pouvoir colorant (en crocine) sur sec : min. 110
Absence de colorants artificiels

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

Critères	Tolérances
Entérobactéries / g	-
Escherichia coli / g	100
Salmonella	absence dans 25g
Staphylocoques � coagulase positive / g	-
Listeria monocytogenes	absence dans 1g
Clostridium perfringens /g	-
Bacillus cereus /g	-

Commentaires Microbiologie



 picez

Saucez

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire

Emballage secondaire

Emballage tertiaire

Palette

Poids net	0.5 g	0.005 kg	-	kg	- kg
Poids brut	- g	- kg	-	kg	- kg
Longueur	- mm	- mm	-	mm	- cm
Largeur	- mm	- mm	-	mm	- cm
Hauteur	- mm	- mm	-	mm	- cm
Matériau	-	Sachet	-	-	-
Marquage	-	-	-	-	-
GENCOD	-	3344545041171	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	10	-	-	-
Plan de palettisation	Nb colis par rangée :	-	Nb rangées par palette :	-	Nb total colis par palette : -

ALLERGENES

Présence

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.

Non

Poissons et Produits à base de Poissons.

Non

Crustacés et Produits à base de Crustacés.

Non

Oeufs et Produits à base d'Oeufs.

Non

Arachides et Produits à base d'Arachides.

Non

Soja et Produits à base de Soja.

Non

Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)

Non

Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.

Non

Graines de sésame et Produits à base de graines de sésame.

Non

Céleri et Produits à base de céleri.

Non

Moutarde et Produits à base de moutarde.

Non

Anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO₂.

Non

Lupin et Produits à base de lupin.

Non

Mollusques et produits à base de mollusques.

Non

Commentaires Allergènes

ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

