

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 26/04/2022

NF ISO 11178 sept 95

Dénomination: BADIANE ENTIERE - STAR ANISE

Produit certifié Cachet toute l'année par le rabbinat de Marseille

Description : Fruits séchés du badianier (Anis étoilé, *Illicium verum* Hook.f.) / Product obtained by drying the fruit of *Illicium verum* Hook.

Origine(s) : Chine-Vietnam- Inde / China- Vietnam - India

DLUO (An) / 3
BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Odeur caractéristique et flaveur aromatique sucrée / Typical, anised and sweet

Couleur / Rouge brunâtre ou brun rougeâtre / Brownish
Color : red or reddish brown

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue : Cuisine asiatique/ Asiatic cooking
Intended use

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement vrac retravaillé : traces de : graines de sésame, moutarde, céleri. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten. Reworked bulk packaging: traces of: sesame seeds, mustard, celery.

Conditions de stockage : / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)		Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	10%	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	4,0%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	2	Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	8,0%
		Environ 200 fruits/ KG /About 200 fruits per Kilo	

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.