



FICHE TECHNIQUE

ZAATAR

Mélange d'épices et herbes aromatiques

ORIGINE : Fabriqué en France

CODE : 51031

DESCRIPTION : Mélange des différentes herbes aromatiques déshydratées, d'épices et de sel.

La présente FT s'appuie sur le Codex CXS 34 1R-2020, norme décrivant les spécifications et les caractéristiques qui doivent être observées pour le zaatar (mélange d'épices) destiné à la consommation humaine directe.

LISTE DES INGREDIENTS : SESAME (dont une partie toastée), sumac, 14,6% thym (thymus spp), 5% origan (origanum spp), 4% sel fin.

CONSEILS D'UTILISATION : Ce mélange est une spécialité libanaise qui se retrouve dans de nombreux plats, tel que la salade de feta au zaatar, certaines tartes, la galette au zaatar, les omelettes, les caviars d'aubergine, et le fameux Man'ouché aux herbes.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	461,1 kcal		1929kj
Matières grasses :	23,8 g	Dont acides gras saturés :	3,36 g
Glucides :	48,41 g	Dont sucres :	3,95 g
Protéines :	8,58 g	Fibres :	9,93 g
Sel :	4 g		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	Aromatique herbacée, sésame, légèrement acidulé et une touche salée
Couleur :	Dominante des herbes vert brun, sésame blanc et marron, sumac rouge brun

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	2 à 5 mm
Teneur en eau :	< 12%
Densité :	390 g/L
Cendres insolubles dans l'acidité :	< 1%
Teneur en sel (g) :	≤ 4 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	< 300 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g
Levures :	< 10 000 UFC/g
Moisissures :	< 10 000 UFC/g
Flore mésophile totale :	< 50 000 000 UFC/g
Bacillus :	< 1 000 UFC/g
Conforme aux règlement (UE) 2023/915, règlement (UE) 2022/553, règlement (CE) 396/2005	

Déclaration légale d'innocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **SESAME**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **moutarde, céleri, gluten , sulfites, lait et fruits à coque**

CONDITIONS DE STOCKAGES

DDM :	24 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 3

Date de création : 08/12/2021

Date de mise à jour : 25/04/2024