

MUSCADE MOULUE

Epices et plantes aromatiques

■ DEFINITION

Poudre obtenue à partir de la noix de muscade *Myristica fragrans* qui est séchée, nettoyée, traitée thermiquement et broyée.

■ COMPOSITION

Muscade poudre.

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

Muscade ou épice.

■ SECURITE ALIMENTAIRE

Attestation concernant le produit ainsi que ses composants :

* Non OGM selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

* Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.

* Selon le règlement (UE) N° 1169/2011 et ses modifications,
les allergènes présents dans le produit sont :

- Aucun

* Conforme au Règlement (UE) 2023/915 du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Traces possibles de : Aucun

■ ORIGINES GEOGRAPHIQUES DES COMPOSANTS

Muscade	Afrique, Amérique du sud, Asie (hors Chine/Inde/Japon), Inde Indonésie
---------	--

Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité en fonction des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.

■ DOSE ET MODE D'EMPLOI

Selon le goût recherché.

Pour denrées alimentaires: emploi limité.

■ CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Analytiques :

Aspect	Poudre
Couleur	Marron à brun rougeâtre
Goût	Arômatique et typique de la muscade

Chimiques :

Humidité	< 12%
Huile volatile	> 3%

Valeurs Nutritionnelles g/100g :

Energie	506 kcal / 2114 kJ
Matières grasses	36.3
dont - acides gras saturés	25.9
- acides gras mono-insaturés	3.2
- acides gras polyinsaturés	0.4
Glucides	28.5
dont - sucres	3.0
- amidon	0
- polyols	0
Fibres	20.8
Protéines	5.8
Acides organiques	0
Alcool (éthanol)	0
% sodium	0
Sel calculé (Na * 2,5)	0.1
Sel (NaCl)	0

Microbiologiques :

Flore totale aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Entérobactéries	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Levures	< 1000 ufc/g
Moisissures	< 1000 ufc/g
Salmonelles	absence / 25g

■ CONDITIONNEMENT

Sac 25 Kg

Sachet 1 Kg

■ STOCKAGE ET DUREE DE VIE

16 mois de conservation dans l'emballage d'origine fermé, conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

FT N° 5271 Version 21 - mise à jour le 23/10/2025

Références internes :

AS02406, AS02406SAC1

Formule N° : 143720