

FICHE TECHNIQUE - CURCUMA LAMELLE SECHE



1. Identification du produit

Nom botanique	Curcuma longa
Famille	Zingiberaceae
Type	Plante
Partie utilisée	Rhizome
Origine	Madagascar
Type de récolte	Manuelle
Qualité	100% pur à partir de broyage de lamelle séché de rhizome à basse température
Mode d'obtention	Triage et lavage de bulbe – Découpage – Séchage à basse température - Broyage
Dénomination du produit	Curcuma lamelle séché
Labellisation	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert)

2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Poudre fine
Couleur	Caractéristique
Odeur	Caractéristique du curcuma

3. Caractéristiques physico-chimiques

Aw	Entre 0,30 et 0,40
Taux d'humidité	≤10%
Granulométrie	<500µm
Conservateur	Aucun



4. Caractéristiques microbiologique

Flore totale	≤ 100 000 UFC/g
Clostridium sulfito-réducteurs	≤ 10 000 UFC/g
E. coli	≤ 10 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures	≤ 100 000 UFC/g
Moisissures	≤ 100 000 UFC/g
Aflatoxines B1	< 5 µg/kg
Aflatoxines totales	< 10 µg/kg
Ochratoxines A	< 15 µg/kg

5. Utilisation

Les lamelles de curcuma réduisent en poudre relève le goût de nombreux plats. La poudre est recommandée pour la cuisine épicée. Elle est aussi très prisée dans la cosmétique et pharmaceutique.

6. Conditionnement

En sachets de 1Kg en PEBD.

En vrac : possible, nous consulter.

7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

DLC : 12 mois

