



SObioTech

FROM NATURE TO BIOECONOMY

Fiche produit – Graines de coriandre moulues

Produit	Graine de coriandre moulue (<i>Coriandrum Sativum</i>)
Référence	GRMOUC
Variété	Coriandre (Génétique identité préservée)
Origine	France (Gers 32)
N° de lot	SOB/code producteur/. année récolte/code produit/année production/.n° chrono (exemple : SOB123456.21GRMOUC22.644)

Caractéristiques visuelles et organoleptiques

Couleur	Brun foncé
Aspect	Poudre odorante d'un goût typique
Odeur	Caractéristique de celle de l'huile végétale de coriandre contenue dans la graine



Caractéristiques techniques et physico-chimiques

Composé soluble dans l'eau	14-16 %	Protéines	13-19 %
Cellulose	25-27 %	Matières grasses totales	17-20 %
Hémicelluloses	20-25 %	Minéraux	5-6 %
Lignines	5-8 %	Granulométrie : 85% particules entre 400microns et 1 mm Densité : 430gr/L	

Qualité et toxicologie de la graine (matière première végétale)

Cahier des charges interne avec traçabilité complète de la semence au produit fini.

Mycotoxines / résidus de pesticides

Cultivées, récoltées et manipulées de façon à empêcher le développement de mycotoxines et la présence de résidus de pesticides. Si leur présence est avérée, les niveaux de contamination sont conformes aux limites maximales existantes, définies au niveau national et / ou communautaire. Règlement (CE) n°1881/2006

Métaux Lourds

Conformes à la réglementation communautaire et / ou nationale en vigueur (cadmium, plomb, mercure et arsenic).

Dioxines

Conformes à la réglementation communautaire et / ou nationale en vigueur (Benzopyrène).

Spécifications et divers

Obtenu par action mécanique. Graine provenant de l'agriculture Conventionnelle tracée.

A conserver à l'abri de la lumière et à température ambiante.

Pas d'ajout d'additifs, ni de solvants, ni conservateurs, ni arômes artificiels.

Profil acides aminés	En %	Humidité	< 5%
Albumines	5.97	Ethanosolubles (% MS) dans les tourteaux bruts (TC10)	5.23±0.15
Globulines	6.95	Azote total	3 ± 0.50 g/100g
Prolamines	3.22	Pentosanes (% MS) dans les tourteaux bruts (TC10)	8.52±1.07
Glutelines	6.53	Huile essentielle	-1%
Insolubles	77.33		