

التوابلج

الفكهة الطبيعية





تأسست شركة «التوابلي» عام 2021، برؤية واضحة تهدف إلى تقديم أفضل أنواع التوابل الطبيعية ذات الجودة العالية. منذ البداية، كان هدفنا هو إثراء تجارب الطهي وتحسين جودة الحياة من خلال توفير منتجات تعكس التراث الغني للتوابل وتساهم في تعزيز الصحة والتغذية.

نحن نؤمن بأن لكل توابل قصة، وأنها ليست مجرد مكونات، بل تجارب تضيف نكهة وحياة للأطباق. رؤيتنا هي أن نصبح الرائدة في صناعة التوابل، من خلال الابتكار في عمليات التغليف والتغليف، مع الالتزام بالاستدامة والحفاظ على البيئة.

نسعى أيضًا لبناء علاقات طويلة الأمد مع المزارعين المحليين والموردين. و نطمح إلى أن تكون منتجاتنا الخيار الأول للمستهلكين في جميع أنحاء الجزائر، مع الحفاظ على معايير الجودة العالية التي تميزنا.



شهادة التسجيل
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT

(732) Titulaire de la marque (nom, prénom, dénomination, siège social ou adresse):

ملك العلامة:

Meghassel Abdellah

Cite GORFA AISSA Ksar El Boukhari, Médéa, DZ

(740) Mandataire (nom, prénom et adresse):

الوكيل:

(550) Nature de la marque: ☒ Verbale ☒ Figurative

طبيعة العلامة:

(561) Translittération de la marque :

(591) Couleurs revendiquées (combinaison, disposition):
VERT - JAUNE - BLANC - DORE

الألوان المطلوبة:

(300) Priorité(s) revendiquée(s):

طلب الأولوية:

(511) Classes de produits et services désignés :

تصنيف المنتجات والخدمات:

(540) Reproduction de la marque



Ne sont pas couverts par la protection, les éléments suivants de la marque :

العلامة الممنوحة لا تشمل العناصر التالية للعلامة

EL- TWABLI - التوابلي:

Art 07 et 02 ou 05 and 03-06

Art 10 and 03-06

30 épices cannelle [épice] cari [épice] cookies épices curry [épice] curry [épices] épices en poudre épices pour la cuisson mélanges d'épices paprika [épice] quatre-épices sel épicé cannelle en poudre [épice] curry en poudre [épice] mélanges d'épices pour currys mélanges d'épices zaatar moutarde en poudre [épice] pain aromatisé aux épices piment fort en poudre [épice] sel épicé à usage culinaire

المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية
مصلحة التسجيل

N° et date de dépôt: DZ/T/ 2021/1722 / 09/03/2021 رقم وتاريخ الإيداع:

N° et date d'enregistrement: 121733 10/03/2022 رقم وتاريخ التسجيل:

Date d'échéance: 09/03/2031 تاريخ انقضاء التسجيل:

المدير العام

Le Directeur Général

سلحت هذه الشهادة بناء على الأمر رقم 06-03 المؤرخ في 19 جمادى الأولى 1424 الموافق لـ 19 يوليو 2003 المتعلق بالعلامات

Certificat délivré conformément à l'ordonnance n° 03-06 du 19 Jourmada El Oula 1424 correspondant au 19 juillet 2003 relative aux marques



رأس الحانوت

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V : 717/2024

CLIENT : El-Twahi
RAISON SOCIALE : FABRICANTS DES EPICES
ADRESSE SOCIALE : 101 RUE MASSIEU, Ksar El Bouahar El Hedra

NATURE DU PRODUIT : Epices Ras El-Hanout « El-Twahi »
NOMBRE D'ECCHANTILLON : 01 Unité (80g)
PRELEVEMENT PAR : Fabricant
DATE DE FABRICATION : N
N°LOT : N
COMPOSITION : Arômes d'épices, Coriandre, Carvi, Anis, Sel.
ETIQUETAGE ET EMBALLAGE : Conforme au décret.

DATE DE RECEPTION : 25/06/2024

DLG : N

CODE A BARRE : 6 132958 100129

Arrêté interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires
(Jo n° 39 du 2 juillet 2017)

Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHES	RESULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	REFERENCE DE METHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	$10^0 - 10^4$ UFC/g	NA 15163
ANAEROBES SULFITO-REDUCTEURS	Absence	$10^0 - 10^4$ UFC/g	NA-ISO 6461 (NA15527)
LEVURES ET MOISSURES	200	$10^0 - 10^4$ UFC/g	NA ISO 21527 (NA 12300)
STAPHYLOCOQUES à COAGULASE +	Absence	$10^0 - 10^2$ UFC/g	NA 15164
BACILLUS CEREUS	Absence	$10^0 - 10^4$ UFC/g	NA 15182 (ISO 7932)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	NA ISO 6579 (NA 12001)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

رأس الحانوت: سر النكهة الجزائرية

رأس الحانوت هو عبارة عن مزيج فريد من التوابل والبهارات، يعتبر جوهره المطبخ العربي. اسمه يعني حرفياً "رأس المتجر"، إذ كان العطارون قديماً يضعون أفضل ما لديهم من توابل في هذا المزيج، ليصبح رأس حجر متجرهم.

مكونات رأس الحانوت

تتكون تركيبة رأس الحانوت من مجموعة متنوعة من التوابل، قد تختلف قليلاً من منطقة إلى أخرى ومن عائلة إلى أخرى، ولكن المكونات الأساسية تشمل :
الكزبرة - الكمون - القرفة - الهيل - الزنجبيل -
الكرم - الفلفل الأسود - القرنفل - جوزة الطيب
وغيرها من التوابل مثل: الفلفل الأحمر، البهارات
الحلوة، الكبابية، وغيرها.





فلفل عكري

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V : 726/2024

CLASSE : El-Twahl
RAISON SOCIALE : PARFUMANTS DES EPICES
ADRESSE SOCIALE : HAF MECHASTEL, KSAR EL BOUHARI MEDEA

NATURE DU PRODUIT : Paprika Doux en vrac
NOMBRE D'ÉCHANTILLON : 01 Unita (en vrac : 110g)
PRÉLEVEMENT PAR : Fabricant
DATE DE FABRICATION : 0
N°LOT : 0
COMPOSITION : 0
ÉTIQUETAGE ET EMBALLAGE : 0

DATE DE RÉCEPTION : 23/06/2024
DLC : 0
CODE À BARRE : 0

Arrêté interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires
(Jo n° 39 du 2 Juillet 2017)
Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHÉS	RESULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	REFERENCE DE METHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	10^4 - 10^7 UFC/g	NA 15363
ANAEEROBES SULFITE-REDUCTEURS	Absence	10^4 - 10^6 UFC/g	NA ISO 6461 (NA15527)
LEVURES ET MOISSURES	10^4	10^4 - 10^5 UFC/g	NA ISO 21527 (NA 1210)
STAPHYLOCOQUES à COAGULASE +	Absence	10^4 - 10^6 UFC/g	NA 15364
BACILLUS CEREUS	Absence	10^4 - 10^6 UFC/g	NA 19382 (ISO 7932)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	NA ISO 6579 (NA 1203)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

VALIDE : 27/06/2024



فلفل عكري: نكهة مميزة ومواصفات فريدة
الفلفل العكري هو نوع من الفلفل الأحمر الحار ذو
شعبية كبيرة في العديد من المطابخ، وخاصة في
المطبخ الجزائري. يتميز بلونه الأحمر الزاهي وطعمه
الحار القوي الذي يضيف نكهة مميزة للأطباق.

مميزات الفلفل العكري:

اللون: أحمر زاهي.

الطعم: حار وقوي النكهة.

الاستخدامات: يستخدم في العديد من الأطباق
كالتشطينة، والمخللات، والصلصات، والتوابل.
الفوائد الصحية المحتملة: يحتوي على مضادات
الأكسدة وفيتامين C.

طريقة تحضير الفلفل العكري:

التجفيف: يتم تجفيف الفلفل بعد قطفه وتنظيفه،
ثم طحنه للحصول على مسحوق الفلفل الأحمر الحار.
التخليل: يتم تخليل الفلفل في الخل والملح
والتوابل الأخرى للحصول على مخلل الفلفل الحار.
التحميص: يتم تحميص الفلفل على النار أو في
الفرن لإضفاء نكهة دخانية عليه





الفلفل الأسود

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V : 712/2024

CLIENT : El-Toubali
RAISON SOCIALE : FABRICANTS DES EPICES
ADRESSE SOCIALE : 841 MOGHASSA, KENAR EL BOUENARI MEDINA

NATURE DU PRODUIT : Poivre Noir « El-Toubali »
NOMBRE D'ÉCHANTILLON : 01 Unité (50g)
PRÉLEVEMENT PAR : Fabricant
DATE DE FABRICATION : 01/01/2024
N°LOT : 01
COMPOSITION : Poivre Noir moulu.
ÉTALEMENT ET ENBALLAGE : 01

DATE DE RÉCEPTION : 23/06/2024
DLC : 0
CODE A BARRE : 6 13250 38867

Arrêté interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires
(la n° 39 du 2 Juillet 2017)
Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHÉS	RESULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	REFERENCE DE METHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	10^5 - 10^6 UFC/g	NA 15163
ANAEROBES SULFITE-REDUCTEURS	Absence	10^5 - 10^6 UFC/g	NA-ISO 6461 (NA15527)
LEVURES ET MOISSISSURES	10^4	10^6 - 10^8 UFC/g	NA ISO 21527 (NA 2210)
STAPHYLOCOQUES β -COAGULASE +	Absence	10^5 - 10^6 UFC/g	NA 15164
BACILLUS CEREUS	Absence	10^5 - 10^6 UFC/g	NA 10182 (ISO 7932)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	NA ISO 6579 (NA 1203)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

REMARQUE : 23/06/2024



الفلفل الأسود هو تلك التوابل السوداء الصغيرة التي تضيف نكهة لا تقاوم على أطباقنا. هو ثمرة نبات متسلق تجفف بعد قطفها، وتشتهر برائحتها القوية وطعمها الحار.

موطن الفلفل الأسود الأصلي هو جنوب الهند، ولكنه يزرع الآن في العديد من المناطق الاستوائية حول العالم.

يمكن استخدام الفلفل الأسود في العديد من الأطباق، سواء كان مطحوناً أو حبات كاملة. يضيف نكهة مميزة إلى اللحوم والدجاج والخضروات والحساء والصلصات





الشمر (بسباس)

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V : 723/2024

CLIENT : El-Toubi
RAISON SOCIALE : FABRICANTS DES EPICES
ADRESSE SOCIALE : CITE BEN ALI KARIEM EL BOURHARI MOG4

NATURE DU PRODUIT : Graines de Fenouil « El-Toubi »

NUMERO D'ETIQUETAGE : 01 (20g)

PRELEVEMENT PAR : Fabricant

DATE DE FABRICATION : N

N°LOT : N

COMPOSITION : N

ETIQUETAGE ET EMBALLAGE : N

DATE DE RECEPTION : 23/06/2024

DEC : N

CODE A BARRE : 4 131900 308142

Arrêté Interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires (Jo n° 39 du 2 Juillet 2017)

Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHES	RÉSULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	REFERENCE DE METHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	10^5 - 10^6 UFC/g	NA 15164
ANABERONIS BULFID-REDUCTEURS	Absence	10^5 - 10^6 UFC/g	NA ISO 6461 (NA 15527)
LEVURES ET MOISSURES	10^1	10^5 - 10^6 UFC/g	NA ISO 21527 (NA 12310)
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE +	Absence	10^5 - 10^6 UFC/g	NA 15164
BACTILLUS CEREBUS	Absence	10^5 - 10^6 UFC/g	NA 19182 (ISO 7932)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	NA ISO 6579 (NA 1203)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

ELABORÉ : 27/06/2024



الشمر: نبات عطري بخصائص طبية وغذائية

الشمر هو نبات عطري سنوي ينتمي إلى الفصيلة الخيمية، ويتميز بذوره برائحة عطرية مميزة وطعم حلو مائل للحلاوة. يستخدم الشمر في العديد من الثقافات حول العالم لأغراض طبية وغذائية، ولأنه يضيف نكهة مميزة للأطباق والمشروبات.

يحتوي الشمر على مجموعة متنوعة من العناصر الغذائية والمركبات الفعالة بيولوجيًا، بما في ذلك:

زيوت طيارة: مثل الأنيثول، الذي يعطي الشمر رائحته المميزة وخصائصه المضادة للالتهابات.

فيتامينات: مثل فيتامين C وفيتامين K.

معادن: مثل الحديد والكالسيوم والبوتاسيوم.

مضادات الأكسدة: تحمي الخلايا من التلف.





الفلفل الحار

الفلفل الحار: نكهة لا تقاوم وفوائد صحية

الفلفل الحار هو نوع من الفلفل يتميز بطعمه الحار

اللاذع، وشكله و لونه المتنوعين. يستخدم على

نطاق واسع في مختلف المأكولات العالمية لإضفاء

نكهة مميزة وحارة على الأطباق.

أنواع مختلفة من الفلفل الحار

النكهة: يضيف الفلفل الحار نكهة فريدة ومميزة

للأطباق، مما يجعلها أكثر جاذبية.

الحرارة: يشعر الكثير من الناس بالإدمان على

الشعور بالحرارة الذي يسببه الفلفل الحار.

الفوائد الصحية: يحتوي الفلفل الحار على العديد من

العناصر الغذائية المفيدة، مثل فيتامين C ومضادات

الأكسدة.

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V : 721/2024

CLASSE : El-Toubli
RÉGION SOCIALE : FABRICANTS DES ESPICES
ADRESSE DOCTALE : POSE MICROBIOLOGIE, RUE EL-BREHMANI AVENUE

NATURE DU PRODUIT : Piment chili rouge « El-Toubli »

NOMBRE D'ÉCHANTILLONS : 01 (N°1/02)

PROVALENTIELLES : Fabrication

DATE DE FABRICATION : /

DATE : /

COMPOSITION : /

ÉTAT D'ÉTAT ET ENVASEMENT : /

DATE DE RÉCEPTION : 12/06/2024

ALC : /

CODE S. JARRE : 4 12106 00120

Arrêté interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires
(du n° 39 du 2 Juillet 2017)

Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHÉS	RÉSULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	RÉFÉRENCES DE MÉTHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	10^3 - 10^4 UFC/g	NA 10351
ANABACTÉRIES SULFITE-REDUCTEURS	Absence	10^3 - 10^4 UFC/g	NA 60 6401 (PARTIEL)
LEVURES ET MOISSISURES	10^3	10^3 - 10^4 UFC/g	NA 031 21127 (NA 11 35)
STAPHYLOCOQUES À COAGULANT +	Absence	10^3 - 10^4 UFC/g	NA 11164
BACILLUS CEREUS	Absence	10^3 - 10^4 UFC/g	NA 18182 (DD 7833)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	RS 00 0579 (NA 1200)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

LABELLE : 37863904





توابل الشاورما

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V : 713/2024

CLIENT : ES-Twaddi
RAISON SOCIALE : FABRICANTS DES EPICES
ADRESSE SOCIALE : CITE BEN ALI KASSEUR ET BOUKHARI MEDJA

NATURE DU PRODUIT : Epices Chawarma « ES-Twaddi »

NOMBRE D'ECHANTILLON : 01 Unité (80g)

PRELEVEMENT PAR : Fabricant

DATE DE FABRICATION : //

N°LOT : //

COMPOSITION : Epices, Cumin, Paprika, Ail, Gingembre, Sel.

ETROUETTAGE ET EMBALLAGE : //

DATE DE RECEPTION : 23/06/2024

DLUO : //

CODE A BARRE : 0 745110 989455

Arrêté interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires
(Jo n° 39 du 2 Juillet 2017)

Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHES	RESULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	REFERENCE DE METHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	10^2 - 10^3 UFC/g	NA 15163
ANAEEROBIES SULFITO-REDUCTEURS	Absence	10^2 - 10^4 UFC/g	NA-ISO 6461 (NA15527)
LEVURES ET MOISSURES	160	10^4 - 10^6 UFC/g	NA ISO 21527 (NA 3210)
STAPHYLOCOQUES à COAGULASE +	Absence	10^2 - 10^4 UFC/g	NA 15164
BACILLUS CEREUS	Absence	10^4 - 10^6 UFC/g	NA 19182 (ISO 7932)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	NA ISO 6579 (NA 1203)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

BLD/LLE : 27/06/2024



توابل الشاورما: سرّ النكهة اللذيذة

توابل الشاورما هي المكون السري الذي يمنح هذا

الطبق نكهته المميزة والشهية. مزيج التوابل هذا

يختلف قليلاً من منطقة إلى أخرى ومن وصفة إلى

أخرى، ولكن هناك بعض التوابل الأساسية التي

تتكرر في معظم وصفات الشاورما.

التوابل الأساسية في الشاورما:

- الكمّون
- الكزبرة
- البابريكا
- الفلفل الأسود
- الثوم
- البصل
- الزنجبيل
- القرفة





القرفة

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

REF : 718/2024

LABORATOIRE : LABORATOIRE D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE
(PARIS, FRANCE) - 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

CLIENT : M. BOUTIN - 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

PRODUCTEUR : M. BOUTIN - 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

DATE DE PRELEVEMENT : 01/10/2024

LABORATOIRE : LABORATOIRE D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

STATION D'ANALYSE : LABORATOIRE D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DU 100 RUE DE LA PAIX - 75002 PARIS

القرفة: نكهة دافئة وفوائد صحية لا حصر لها
القرفة، تلك التوابل العطرية ذات اللون البني
الداكن والرائحة الفواحة، هي أكثر من مجرد إضافة
لذيذة للأطعمة والمشروبات. فهي كنوز طبيعية
غنية بالعديد من الفوائد الصحية، وتستخدم منذ
قرون في الطب التقليدي.

القرفة هي لحاء شجرة دائمة الخضرة تنمو في
المناطق الاستوائية. يتم تجفيف هذا اللحاء وطحنه
للحصول على التوابل التي نستخدمها في مطبخنا.

تنظيم مستوى السكر في الدم: تساعد القرفة
على تحسين حساسية الجسم للأنسولين، مما
يساعد في تنظيم مستوى السكر في الدم، وهي
مفيدة بشكل خاص لمرضى السكري.





توابل الشربة

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V. : 722/2024

CLIENT : El-Tawabli
RABBIT SYSTÈME : FABRICANT DES EPICES
ADRESSE CLIENT : 1041 AHMEDIA, KEN EL BOUKARI MOUA

NATURE DU PRODUIT : Epices Chourba « El-Tawabli »

NUMÉRO D'ÉCHANTILLON : 01 Unité (80g)

PRÉLEVEMENT PAR : Fabricant

DATE DE FABRICATION : / /

N°LOT : /

COMPOSITION : /

ÉTUQUETAGE ET EMBALLAGE : /

DATE DE RÉCEPTION : 33/04/2024

DLC : /

CODE À BARRE : 6 132980 308443

Arrêté Interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires
(ou n° 89 du 2 Juillet 2017)

Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHÉS	RÉSULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	REFERENCE DE METHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	10^0 - 10^1 UFC/g	NA 13268
ANABROBES SULFITE-RÉDUCTEURS	Absence	10^0 - 10^1 UFC/g	NA-ISO 6463 (NA33527)
LEVURES ET MOISSURES	220	10^0 - 10^6 UFC/g	NA ISO 21527 (NA 12310)
STAPHYLOCOQUES À COAGULASE +	Absence	10^0 - 10^4 UFC/g	NA 15164
BACILLUS CEREUS	Absence	10^0 - 10^5 UFC/g	NA 19182 (ISO 7932)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	NA ISO 6579 (NA 1203)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

BILDA.E : 27/06/2024



توابل الشربة: سرّ نكهة الشوربات اللذيذة

توابل الشربة هي المكون السري الذي يضيف على شورباتنا نكهة لا تقاوم. تتنوع هذه التوابل بشكل كبير، وتعتمد على نوع الشربة والمذاق المطلوب.

أهم التوابل المستخدمة في الشوربات:

البصل والثوم: أساس العديد من الشوربات،

يضيفان نكهة عميقة وغنية.

الكزبرة والكمون: توابل شرقية كلاسيكية، تضيف نكهة دافئة وحارة.

الكرم: يمنح الشربة لوناً أصفر ذهبياً جميلاً، بالإضافة إلى نكهة ترابية.

الفلل الأسود: يضيف حرارة وعمقاً للنكهة.

الهيل: يمنح الشربة نكهة عطرية وحلوة قليلاً.

القرنفل: يضيف نكهة دافئة ومرارة لطيفة.

ورق الغار: يعطي الشربة نكهة عطرية وعميقة.

الزعفران: يضيف لوناً أصفر ذهبياً ونكهة عطرية قوية

الكزبرة

الكزبرة: نكهة مميزة وفوائد صحية

الكزبرة هي عشبة عطرية تستخدم على نطاق واسع في العديد من المطابخ حول العالم، وخاصة في المطبخ العربي. تتميز بأوراقها الخضراء الدقيقة وبذورها البنية الصغيرة التي تستخدم كتوابل.

مميزات الكزبرة:

الرائحة: عطرية ونفاذة.

الطعم: حلو مائل إلى الحمضيات مع لمسة من البهارات.

الأجزاء المستخدمة: الأوراق والبذور.

الاستخدامات: تستخدم في الطهي، والتوابل، والأعشاب الطبية.

فوائد الكزبرة الصحية المحتملة

الهضم: تساعد على تحسين الهضم وتخفيف الانتفاخ.

مضادات الأكسدة: تحتوي على مضادات الأكسدة التي تحمي الجسم من التلف.

مضادة للالتهابات: تساعد في تخفيف الالتهابات في الجسم.

مفيدة لصحة القلب: تساعد في خفض ضغط الدم والكوليسترول.

مصدر للفيتامينات والمعادن: تحتوي على فيتامين K وفيتامين C والحديد والمنغنيز.





الكمون

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V : 720/2024

CLIENT : El Twahl
RABOUX SUDALE - FABRICANTS DES EPICES
ADRESSE SOCIALE : RUE MEDRACELLE, KSAR ET BOUHLARI MEDEA

NATURE DU PRODUIT : Cumin = El Twahl =

NOMBRE D'ÉCHANTILLONS : 01 Twahl (70g)

PRÉLEVEMENT PAR : Fabricant

DATE DE FABRICATION : //

COMPOSITION : Cumin en poudre.

ÉTICQUETAGE ET EMBALLAGE : Conforme au décret.

DATE DE RÉCEPTION : 23/06/2024

DEC : //

CODE LABOR : 6 132900 000174

Arrêté interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires
(Jo n° 39 du 2 Juillet 2017)

Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHÉS	RESULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	REFERENCE DE METHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	10^4 - 10^3 UFC/g	NA 15163
ANAEOROBES SULFITE-REDUCTEURS	Absence	10^4 - 10^6 UFC/g	NA-ISO 6461 (NA15527)
LEVURES ET MOISSURES	120	10^4 - 10^5 UFC/g	NA ISO 23527 (NA 1210)
STAPHYLOCOQUES à COAGULASE +	Absence	10^4 - 10^4 UFC/g	NA 15164
BACILLUS CEREUS	Absence	10^4 - 10^4 UFC/g	NA 19182 (ISO 7932)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	NA ISO 6579 (NA 1203)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

REDALE : 27/06/2024



الكمون: كنوز صحية في حبة صغيرة
الكمون، تلك التوابل العطرية التي تزين أطباقنا
وتضفي عليها نكهة مميزة، هي أكثر من مجرد
توابل. فداخل هذه الحبة الصغيرة تكمن العديد من
الفوائد الصحية التي قد تفاجئك.
فوائد الكمون الصحية:
صحة الجهاز الهضمي:
تحسين الهضم: يساعد الكمون على تحفيز إنتاج
الإنزيمات الهاضمة وعصارة الصفراء، مما يسهل
عملية الهضم ويقلل من الانتفاخ والغازات.
علاج مشاكل الجهاز الهضمي: يُستخدم الكمون في
علاج مشاكل مثل عسر الهضم، والإمساك،
والقولون العصبي
فوائد أخرى:

مصدر للحديد: يحتوي الكمون على كمية جيدة من
الحديد، مما يجعله مفيداً لمرضى الأنيميا.
مضاد للسرطان: تشير بعض الدراسات إلى أن
الكمون قد يكون له خصائص مضادة للسرطان.
مفيد لفقدان الوزن: قد يساعد الكمون في زيادة
الشعور بالشبع وتسريع عملية الأيض، مما يدعم
جهود فقدان الوزن



الكركم

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

NTLV / 714/2024

CLIENT : M. Tawfik
SOCIÉTÉ : TAWFIK & FILS
PRODUCÉUR : M. Tawfik & FILS

NOM DU PRODUIT : Curcuma - 100% naturel

PROVENANCE : Tunisie

DATE DE FABRICATION : 01/01/2024

LOT : 01/01/2024

ANALYSE : Curcuma moulu

ANALYSE : Curcuma moulu

LABORATOIRE : LAM 1000

DATE : 01/01/2024

COULÉ : 01/01/2024

Arrêté interministériel du 04/02/2019 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires (DS n° 20 du 2 juillet 2019)

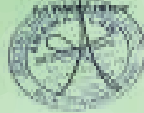
Agenda microbiologique produit plus de 12 heures à des températures ambiantes

TESTS RECHERCHÉS	RÉSULTATS	UNITÉS MICROBIOLOGIQUES	RÉFÉRENCE DE MÉTHODE
ACIDIFIANTS	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ / 100g	NA 10000
ANALYSE DES ACIDES AMINÉS	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ / 100g	NA 10000 (Méthode 1)
ANALYSE DES ACIDES AMINÉS	10 ⁴	10 ⁴ - 10 ⁵ / 100g	NA 10000 (Méthode 1)
ANALYSE DES ACIDES AMINÉS	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ / 100g	NA 10000
ANALYSE DES ACIDES AMINÉS	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ / 100g	NA 10000 (Méthode 1)
ANALYSE DES ACIDES AMINÉS	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ / 100g	NA 10000 (Méthode 1)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de bonne Qualité Microbiologique

ANALYSE : Tawfik



الكركم: التوابل الذهبية ذات الفوائد العظيمة
ما هو الكركم؟
الكركم هو توابل مشهورة بلونها الأصفر الزاهي ومذاقها اللاذع قليلاً. يستخرج من نبات الكركم الذي ينتمي إلى عائلة الزنجبيل. موطنه الأصلي هو جنوب آسيا، وخاصة الهند، حيث يستخدم على نطاق واسع في الطهي والتطبخ. المكون النشط الرئيسي في الكركم هو الكركمين، وهو المسؤول عن معظم فوائده الصحية.

فوائد الكركم الصحية:
مضاد للأكسدة والالتهابات: الكركمين هو أحد أقوى مضادات الأكسدة في الطبيعة، مما يساعد على حماية الخلايا من التلف الناتج عن الجذور الحرة. كما أنه يمتلك خصائص مضادة للالتهابات قوية، مما يجعله مفيداً في علاج العديد من الحالات الالتهابية المزمنة.



الزنجبيل

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

REF : 224/2024

NOM : EL Tounsi
NOM DE LA SOCIÉTÉ : FARMACIA EL TOUNSI
NOM DU CLIENT : M. EL TOUNSI

NATURE DU PRODUIT : Gingembre « El-Tounsi »
NOM DE LA SOCIÉTÉ : FARMACIA EL TOUNSI
NOM DU CLIENT : M. EL TOUNSI
NOM DE LA SOCIÉTÉ : FARMACIA EL TOUNSI
NOM DU CLIENT : M. EL TOUNSI

DATE DE RÉCEPTION : 10/10/2024
N° : 224/2024

Arrêté Interministériel du 4 Octobre 2004 (sur les critères microbiologiques des produits alimentaires)
(N° 10 du 4 Octobre 2004)

Arrêté Interministériel du 4 Octobre 2004 (sur les critères microbiologiques des produits alimentaires)

PARAMÈTRE ANALYSÉ	RÉSULTAT	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	RÉFÉRENCE DE MÉTHODE
ANALYSE GÉNÉRALE	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ UFC/g	NA 22333
ANALYSE GÉNÉRALE DES MICROBES	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ UFC/g	NA 22333 (NA 22333)
ESCAVES ET ANTIACIDES	10 ⁴	10 ⁴ - 10 ⁵ UFC/g	NA 22333 (NA 22333)
ESCAVES ET ANTIACIDES	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ UFC/g	NA 22333
ESCAVES ET ANTIACIDES	Absence	10 ⁴ - 10 ⁵ UFC/g	NA 22333 (NA 22333)
ESCAVES ET ANTIACIDES	Absence	Absence dans 10 g	NA 22333 (NA 22333)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

NUMÉRO : 224/2024



الزنجبيل، أو ما يعرف بـ"فتائل الرهبان"، هو نبات استوائي ذو جذور تحت الأرضية تتميز بطعمها اللاذع ورائحتها النفاذة. يستخدم الزنجبيل على نطاق واسع في الطهي والتبليخ، بالإضافة إلى استخدامه في الطب التقليدي لعلاج العديد من الحالات الصحية.

المذاق: يتميز الزنجبيل بطعم حار وحلو في نفس الوقت، مما يضيف نكهة مميزة على الأطباق والمشروبات.

الرائحة: تتميز رائحة الزنجبيل بنفاذتها وقوتها، وهي من العناصر الأساسية في العديد من التوابل والمخللات.

الفوائد الصحية: يحتوي الزنجبيل على العديد من المركبات النشطة بيولوجيًا، مثل الجينجيرول والشوابجول، والتي تساهم في العديد من الفوائد الصحية



توابل الدجاج المحمر

BULLETIN D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

N°P.V : 718/2024

CLIENT : El-Twabli
RAISON SOCIALE : FABRICANTS DES EPICES
ADRESSE SOCIALE : HAI MEGHASSEL, KSAR EL BOUKILARI MEDEA

NATURE DU PRODUIT : Epices Poulet Rôti (mariné) « El-Twabli »

SOMME D'ÉCHANTILLON : 01 Unités (80g)

PRÉLEVEMENT PAR : Fabricant

DATE DE FABRICATION : //

N°LOT : //

COMPOSITION : Epices, Cumin, Paprika, Poivre Noir, Ail, Gingembre, Sel

ÉTICQUETAGE ET EMBALLAGE : Conforme au décret

DATE DE RECEPTION : 23/06/2024

DLC :

CODE À BARRE : 6 132950 308036

Arrêté Interministériel du 4 Octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires

(Jo n° 39 du 2 Juillet 2017)

Après incubation pendant plus de 72 heures à des températures optimales

GERMES RECHERCHES	RESULTATS	LIMITES MICROBIOLOGIQUES	REFERENCE DE METHODES
ESCHERICHIA COLI	Absence	10 ⁵ - 10 ³ UFC/g	NA 15163
ANAEROBES SULFITE-REDUCTEURS	Absence	10 ⁵ - 10 ⁴ UFC/g	NA-ISO 6461 (NA15527)
LEVURES ET MOISSISSURES	180	10 ⁴ - 10 ⁶ UFC/g	NA ISO 21527 (NA 1210)
STAPHYLOCOQUES à COAGULASE +	Absence	10 ⁵ - 10 ⁴ UFC/g	NA 15164
BACILLUS CEREUS	Absence	10 ⁵ - 10 ⁴ UFC/g	NA 19182 (ISO 7932)
SALMONELLA	Absence	Absence dans 25 g	NA ISO 6579 (NA 1203)

Conclusion :

L'échantillon analysé est de Bonne Qualité Microbiologique

BLIDA LE : 21/06/2024



توابل الدجاج المحمر: سر نكهة لا تقاوم!

هل تبحث عن وصفة سحرية لتحضير دجاج محمر بالبهارات؟ أنت في المكان الصحيح! الدجاج المحمر بالبهارات هو طبق كلاسيكي يحبه الكبار والصغار، ونكهته الغنية تعتمد بشكل كبير على التوابل المستخدمة.

ما هي التوابل الأساسية للدجاج المحمر؟

تختلف خلطات التوابل من بلد لآخر ومن وصفة لأخرى، ولكن هناك بعض التوابل الأساسية التي تتكرر في معظم الوصفات، مثل:

الكرم - الزنجبيل - الثوم والبصل البودرة - الفلفل الأسود - الكاري - الكمون - البابريكا - الزعفران

