



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour : 03/06/21

Remarque :

Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur. Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

12 rue René Cassin
37390 NOTRE DAME

Tél : 02 47 85 55 00

Fax : 02 47 41 33 32

FICHE TECHNIQUE

Assemblage quatre épices, 500 g

Four spice blend, 500 g

Code article KEREX / KEREX Code VEP4EPIFR500

Nom latin (si disponible) / (Latin name)

Code barre / EAN Code

3760063323931

Poids net / net weight 0,5 Kilogramme

Poids brut / gross weight 0,52 Kilogramme

Informations générales / General information

DDM conseillée / "Best before date" recommended

4 ans / 4 years

Nomenclature douanière / Customs code

0910999900

Conditions idéales de stockage

A l'abri de la lumière, dans un endroit sec et à température ambiante

/ Conditions of storage

Keep in a dry place, away from the light and at room temperature

Ingrédients : poivre noir, cannelle, muscade, clou de girofle.

black pepper, cinnamon, nutmeg, clove.

Pour les produits biologiques / For organic products: *ingrédient issu de l'agriculture biologique / **ingredient from organic farming.

Allergènes et leurs dérivés (si présents) / Allergens (if existing) Absence

Traces éventuelles de:

Possible traces of:

Contaminants / Contaminating

Ionisation / Irradiation

Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

Not irradiated

accordingly with the Reg 1999/2/CE (22/02/99).

OGM / GMO

Ne contient pas d'OGM, est non soumis à l'étiquetage sur les OGM

Free from GMO

Pesticides/ Pesticides

Conforme à la directive 396/2005 /CE

In accordance with Reg 396/2005 /CE.

Métaux Lourds / Heavy Metals

Conforme au règlement 2023/915 /CE

In accordance with Reg 2023/915 /CE..

Origine de la recette

RECETTE CHINOISE

Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant)

poivre noir (<50%): non UE

Primary ingredient's origin

Origine code des douanes

FRANCE

origin Customs code

Caractères microbiologiques / Microbiological characteristics

Flores aérobies mésophiles (30°C)/g

/ Total plate count (APC)

XP V08-034

dénombrement sans valeur limite

/enumeration without limite values

Levures

/ Yeasts

NF V08-059

dénombrement sans valeur limite

/enumeration without limite values

Moississures

/ Moulds

NF V08-059

m=10 000 /g

M=100 000 /g

n=1

Escherichia coli

/ E. Coli

NF V08-053

m=10 ufc /g

M=100 ufc/g

n=5 ; c=1

Clostridium perfringens

/ Clostridium perfringens

m=100 ufc /g

B Cereus présomptifs (30°C)

/ Bacillus Cereus

m=1000 ufc /g

M=10 000 ufc/g

n=5 ; c=1

Entérobactéries présumées (30°C)/g

/ Enterobacterium

dénombrement sans valeur limite

/enumeration without limite values

Salmonelles

/ Salmonella

NF V08-052

absence dans 25g

/ absence in 25g

Analyse mycotoxine / Mycotoxin analyses

Concerne : Poivre, Piment, Paprika, Noix de muscade, Gingembre, Safran, Graines de lin

related to : pepper, chilli, Paprika, nutmeg, Ginger, saffron, flaxseed.

Aflatoxine Total

/ Total aflatoxin

Kit Enzymatique < 10 ppb

Aflatoxine B1

/ B1 aflatoxin

Kit Enzymatique < 5 ppb

ochratoxine A

Ochratoxin A

Kit Enzymatique < 15 ppb