



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour : 24/11/21

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

FS Carvi noir, 250 g

Black caraway, 250 g

Code article KEREX / **KEREX Code** VEPCARVI250
Nom latin (si disponible) / **(Latin name)** Carum carvi
Code barre / **EAN Code** 3700893600314

Poids net / **net weight** 0,25 Kilogramme
Poids brut / **gross weight** 0,252 Kilogramme

Informations générales / *General information*

DDM conseillée / **"Best before date" recommended** 4 ans / 4 years

Nomenclature douanière / **Customs code** 0909610000

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 : carvi noir entier.
Traces éventuelles de SESAME, MOUTARDE, CELERI, GLUTEN.

black caraway.
Possible traces of SESAME, MUSTARD, CELERY, GLUTEN.

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)** Traces éventuelles de SESAME, MOUTARDE, CELERI, GLUT

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 EUROPE DE L'OUEST
Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) EUROPE DE L'OUEST
Primary ingredient's origin

Origine code des douanes EUROPE DE L'OUEST
origin Customs code

Caractères microbiologiques / *Microbiological characteristics*

Flores aérobies mésophiles (30°C)/g	/ Total plat 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
Moisissures	/ 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