



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour : 23/08/23

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

Moutarde blonde graine, 1 kg

White mustard seed, 1 kg

Code article KEREX / KEREX Code	VEPMOUTARDE1000	Poids net / net weight	1 Kilogramme
Nom latin (si disponible) / (Latin name)	Sinapis alba	Poids brut / gross weight	1,02 Kilogramme
Code barre / EAN Code	3760063325690		

Informations générales / General information

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

Nomenclature douanière / Customs code 1207509000

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 : graine de MOUTARDE blonde

white MUSTARD seed

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) Moutarde / Mustard

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 Recipe's origin	UE / NON UE
Origine de l'ingrédient primaire (si existant) Primary ingredient's origin	UE / NON UE
Origine code des douanes origin Customs code	UE / NON UE

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
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