



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour : 02/06/21

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 du poissonnier, 500 g

Fishmonger seasoning, 500 g

Code article KEREX / [KEREX Code](#) VEPPOISSON
Nom latin (si disponible) / [\(Latin name\)](#)
Code barre / [EAN Code](#) 3760063334418

Poids net / [net weight](#) 0,5 Kilogramme
Poids brut / [gross weight](#) 0,52 Kilogramme

Informations générales / [General information](#)

DDM conseillée / ["Best before date" recommended](#) 3 ans / 3 years

Nomenclature douanière / [Customs code](#) 0910919000

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 : aneth, romarin, persil, baie rose, fenouil.

dill, rosemary, parsley, pink peppercorn, fennel.

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 [Recipe's origin](#) Recette exclusive

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) [Primary ingredient's origin](#) Aneth (<50%): non UE

Origine code des douanes [origin Customs code](#) FRANCE

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



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour : 16/09/15

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 Mélange spécial poisson, 250 g

Blend for fish and marinade

Code article KEREX / KEREX Code VEPPOISSON250

Nom latin (si disponible) / (Latin name)

Code barre / EAN Code

Poids net / net weight 0,25 Kilogramme

Poids brut / gross weight 0,25 Kilogramme

Informations générales / General information

DDM conseillée / "Best before date" recommended

Nomenclature douanière / Customs code 0910919000

Conditions idéales de stockage

[/ Conditions of storage](#)

Ingrédients : Aneth graine, aneth feuille, fenouil grain, persil feuille, romarin
feuille, baie rose.

Dill seed, dill leaf, fennel, parsley, rosemary, pink peppercorn.

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:

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](#)

Origine de l'ingrédient primaire (si existant)

[Primary ingredient's origin](#)

Origine code des douanes

[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