



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour : 06/08/24

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

Graine de sésame saveur wasabi, 500 g

Sesame seed wasabi flavor, 500 g

Code article KEREX / KEREX Code VEPSESAMWASA

Nom latin (si disponible) / (Latin name)

Code barre / EAN Code

3760063329032

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 1207409000

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 : SESAME torréfié 81.02%, exhausteur de goût (E621,E635), sel, sucre, arôme, extrait d'aromates, acidifiant(E260), chlorella,poudre saveur wasabi 0.02%(dextrine,feuilles wasabi,arômes(SOJA),épices(MOUTARDE))
roasted SESAME 81.02%, flavor enhancer (E621,E635), salt, sugar, aroma, flavoring extracts, acidifying(E260), chlorella, powder wasabi
flavor 0.02%(dextrin, wasabi leaves, aromas (SOYA), spices (MUSTARD))

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) Sésame, soja, moutarde / Sesame, soya, mustard

Traces éventuelles de: Arachide, céleri, moutarde, fruits à coque, soja

Possible traces of: Peanuts, celery, mustard, nuts, soy

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 JAPON

Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) JAPON

Primary ingredient's origin

Origine code des douanes JAPON

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