



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour : 30/05/23

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

Zathar, 500 g

Zathar seasoning, 500 g

Code article KEREX / *KEREX Code* VEPZATHAR500
Nom latin (si disponible) / *(Latin name)*
Code barre / *EAN Code* 3760063325973

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* 0910919000

Conditions idéales de stockage / *Conditions of storage* A l'abri de la lumière, dans un endroit sec et à température ambiante
Keep in a dry place, away from the light and at room temperature

Ingrédients : sumac, SESAME blanc, SESAME doré, thym, sel (14%).

sumac, white SESAME, gold SESAME, thyme, salt (14%).

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 / Sesame

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 LIBANAISE*
Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) Sumac (<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	/ <i>Total plat count (APC)</i>	XP V08-034	dénombrement sans valeur limite	/enumeration without limite values
Levures	/ <i>Yeasts</i>	NF V08-059	dénombrement sans valeur limite	/enumeration without limite values
Moisissures	/ <i>Moulds</i>	NF V08-059	m=10 000 /g M=100 000 /g	n=1
Escherichia coli	/ <i>E. Coli</i>	NF V08-053	m=10 ufc /g M=100 ufc/g	n=5 ; c=1
Clostridium perfringens	/ <i>Clostridium perfringens</i>		m=100 ufc /g	
B Cereus présomptifs (30°C)	/ <i>Bacillus Cereus</i>		m=1000 ufc /g M=10 000 ufc/g	n=5 ; c=1
Entérobactéries présumées (30°C)/g	/ <i>Enterobacterium</i>		dénombrement sans valeur limite	/enumeration without limite values
Salmonelles	/ <i>Salmonella</i>	NF V08-052	absence dans 25g	/ <i>absence in 25g</i>

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	/ <i>Total aflatoxin</i>	Kit Enzymatique < 10 ppb
Aflatoxine B1	/ <i>B1 aflatoxin</i>	Kit Enzymatique < 5 ppb
ochratoxine A	<i>Ochratoxin A</i>	Kit Enzymatique < 15 ppb