



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour : 07/03/24

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

Persillade à l'ail des ours, 250 g

Persillade blend with bear's garlic, 250 g

Code article KEREX / KEREX Code VHEPERSILLADE

Nom latin (si disponible) / (Latin name)

Code barre / EAN Code

3760063321166

Poids net / net weight 0,25 Kilogramme

Poids brut / gross weight 0,27 Kilogramme

Informations générales / General information

DDM conseillée / "Best before date" recommended 3 ans / 3 years

Nomenclature douanière / Customs code 0910999900

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 : persil (UE), échalote, ail (SULFITES), ail des ours (7.5 %).

parsley (EU), shallot, garlic (SULPHITES), bear's garlic (7.5 %).

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) Sulfites / Sulphites

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 exclusive

Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant)

Persil (<50%): UE

Primary ingredient's origin

Origine code des douanes

France

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