	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev B Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 06/02/2012

Mise à jour / Update : 09/07/2013

Désignation: ASSAISONNEMENT PERSILLADE

Ingrédients / Ingredients list

Ail, persil, sel.

Description : Mélange de diverses épices propres, saines et sèches / Mix of several dried, cleaned spices

Origine(s) : Mélangé en France / Ingrédients d'importations / Mixed in France - imported ingredients **DLUO (An) / BB (Years) :** 2

Flaveur / Flavor : Caractéristique / Typical **Couleur / Color :** Vert et blanc-jaune

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue / Intended use Relève les pommes de terre sautées, aromatise les vinaigrettes, les omelettes paysannes, les haricots verts et autres légumes

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.


OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée.

Allergènes / Allergens : (directive 2000/13/CE) Ce produit peut contenir des traces de sulfites. Conditionné dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde, céleri, gluten

Conditions de stockage / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

Masse volumique / Bulk density (g/l) **340**
Humidité / Moisture % (m/m), max : **7%**

Salmonella / 25g : Absence / none

<p>CEPASCO</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION</p>	<p>Rev B Réf : EN Q 4.1</p>
	<p>Date de création: 03/05/2010</p>	<p>Date d'application: 06/02/2012</p>

Mise à jour / Update : **09/07/2013**