



Date d'impression : 10/10/25

Mise à jour : 12/07/22

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 22

FICHE TECHNIQUE

Zathar, 180 g

Zathar seasoning blend, 180 g

Code article KEREX / KEREX Code TEPR134
Nom latin (si disponible) / (Latin name)
Code barre / EAN Code 3760063323207

Poids net / *net weight* 0,18 Kilogramme
Poids brut / *gross weight* 0,209 Kilogramme

Informations générales / *General information*

DDM conseillée / "*Best before date*" recommended 4 ans / 4 years

Nomenclature douanière / *Customs code* 0904219000

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 : 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: céleri, sésame, moutarde, fruits à coques.

Possible traces of: celery, sesame, mustard, nuts.

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 plate count (APC)</i>	XP V08-034	dénombrement sans valeur limite	/ <i>enumeration without limite values</i>
Levures	/ <i>Yeasts</i>	NF V08-059	dénombrement sans valeur limite	/ <i>enumeration without limite values</i>
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	/ <i>enumeration without limite values</i>
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