



Date d'impression : 03/10/25

Mise à jour : 14/11/21

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

Baie rose, 75 g

Pink peppercorn, 75 g

| | | | |
|--|--------------------------|---------------------------|------------------|
| Code article KEREX / KEREX Code | TEPR139 | Poids net / net weight | 0,075 Kilogramme |
| Nom latin (si disponible) / (Latin name) | Schinus terebenthifolius | Poids brut / gross weight | 0,114 Kilogramme |
| Code barre / EAN Code | 3760063323511 | | |

Informations générales / General information

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

Nomenclature douanière / Customs code 0904110000

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 : baie rose

pink peppercorn

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) Absence

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 MADAGASCAR

Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) MADAGASCAR

Primary ingredient's origin

Origine code des douanes MADAGASCAR

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 |