



Date d'impression : 03/10/25

Mise à jour : 09/01/25

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

Coriandre, 250 g

Coriander, 250 g

Code article KEREX / KEREX Code	VEPCORI250	Poids net / net weight	0,25 Kilogramme
Nom latin (si disponible) / (Latin name)	Coriandrum sativum	Poids brut / gross weight	0,272 Kilogramme
Code barre / EAN Code	3760063326277		

Informations générales / General information

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

Nomenclature douanière / Customs code 0909210000

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 : coriandre

coriander

Possible traces of gluten, sesame, celery, mustard and nuts

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) Traces éventuelles de gluten, sésame, céleri, moutarde, fruit à

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

ESPAGNE

Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant)

ESPAGNE

Primary ingredient's origin

Origine code des douanes

ESPAGNE

Origin Customs code

Caractères microbiologiques / Microbiological characteristics

Flores aérobies mésophiles (30°C)/g	/ Total plate 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