

12 rue René Cassin 37390 NOTRE DAME Date d'impression: 17/12/21 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.

FICHE TECHNIQUE NOUV Poivre de la Likouala, 200 g

Likouala pepper, 200 g

Tél: 02 47 85 55 00 Fax: 02 47 41 33 32

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

TEPR118
Piper guineense
3760063323191

Poids net / net weight 0,2 Kilogramme Poids brut / gross weight Kilogramme

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 : Poivre de la Likouala

Likouala pepper

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

Pour tous les assemblages, traces éventuelles de: céleri, gluten, sésame, moutarde, arachide, crustacés, fruits à coque.

For all blends, possible traces of: celery, gluten, sesame, mustard, peanut, shellfish, nuts.

Contaminants / Contaminating

Ionisation / Irradation 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 GMC

In accordance with Reg 396/2005 /CE.

Métaux Lourds / Heavy Metals Conforme au règlement 1881/2006 /CE

In accordance with Reg 1881/2006 /CE..

Origine de la recette CONGO

Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) CONGO

Primary ingredient's origin

Origine code des douanes CONGO

origin Customs code

Caractères microbiologiques / Microbiological characteristics

Flores aérobie mésophile (30°C)/g / Total plat count (APC) NF V05-051 dénombrement sans valeur limite /enumeration without limite values

Levures / Yeasts NF V08-059 dénombrement sans valeur limite /enumeration without limite values

Clostridium perfringens / Clostridium perfringens m=100 ufc /g

B Cereus présomptifs (30°C) / Bacillus Cereux 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, Iflaxseed.

Aflatoxine Total / Total aflatoxin Kit Enzymatique < 10 ppb
Aflatoxine B1 / B1 aflatoxin Kit Enzymatique < 5 ppb
ochratoxine A Ochratoxin A Kit Enzymatique < 15 ppb