



KEREX

Date d'impression : 03/01/23

Mise à jour : 11/02/21

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

Sumac en poudre, 500 g

Sumac powder, 500 g

Code article KEREX / KEREX Code	VEPSUMAC500	Poids net / net weight	0,5 Kilogramme
Nom latin (si disponible) / (Latin name)	Rhus coriaria	Poids brut / gross weight	0,52 Kilogramme
Code barre / EAN Code	3760063325768		

Informations générales / [General information](#)

DDM conseillée / ["Best before date" recommended](#) 4 ans / 4 years

Nomenclature douanière / [Customs code](#) 091099900

Conditions idéales de stockage / Conditions of storage	A l'abri de la lumière, dans un endroit sec et à température ambiante Keep in a dry place, away from the light and at room temperature
---	---

Ingrédients : poudre de sumac, sel.

sumac in powder, salt.

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 1881/2006 /CE In accordance with Reg 1881/2006 /CE..
Origine de la recette Recipe's origin	TURQUIE
Origine de l'ingrédient primaire (si existant) Primary ingredient's origin	TURQUIE
Origine code des douanes origin Customs code	TURQUIE

Caractères microbiologiques / [Microbiological characteristics](#)

Flores aérobies mésophiles (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
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