



Date d'impression : 11/06/21

Mise à jour : 12/06/12

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

## Zestes de yuzu, 20 g

*Yuzu zest, 20 g*

Code article KEREX / KEREX Code	TEEPYUZUZESTE	Poids net / net weight	0,02 Kilogramme
Nom latin (si disponible) / (Latin name)	Citrus ichangensis	Poids brut / gross weight	0,075 Kilogramme
Code barre / EAN Code	3760063329827		

### Informations générales / General information

DDM conseillée / "Best before date" recommended 5 ans / 5 years

Nomenclature douanière / Customs code 12119086

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 : Zeste de yuzu

Yuzu zest

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 / 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	JAPON
Origine de l'ingrédient primaire (si existant) Primary ingredient's origin	JAPON
Origine code des douanes origin Customs code	JAPON

### 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