



Date d'impression : 11/06/21

Mise à jour : 07/06/12

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

Sel Viking, 225 g

Viking salt, 225 g

Code article KEREX / KEREX Code	TESEVIKING	Poids net / net weight	0,225 Kilogramme
Nom latin (si disponible) / (Latin name)		Poids brut / gross weight	0,412 Kilogramme
Code barre / EAN Code	3760063327649		

Informations générales / General information

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

Nomenclature douanière / Customs code 2501009100

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 : Sel, poivre noir, oignon, arôme fumé, dextrose, curcuma, arôme

Salt, black pepper, onion, smoke flavor, dextrose, turmeric, flavor

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

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



Date d'impression : 11/06/21

Mise à jour : 07/06/12

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

Sel Viking, 80 g

Viking smoked salt, 80 g

Code article KEREX / KEREX Code TESEVIKING_BTE
Nom latin (si disponible) / (Latin name)
Code barre / EAN Code 3760063338126

Poids net / net weight 0,08 Kilogramme
Poids brut / gross weight 0,135 Kilogramme

Informations générales / General information

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

Nomenclature douanière / Customs code 2501009100

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 : Sel, poivre noir, oignon, arôme fumé, dextrose, curcuma, arôme

Salt, black pepper, onion, smoke flavor, dextrose, turmeric, flavor

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 ALLEMAGNE

Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) ALLEMAGNE

Primary ingredient's origin

Origine code des douanes ALLEMAGNE

origin Customs code

Caractères microbiologiques / Microbiological characteristics

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