



KEREX

12 rue René Cassin
37390 NOTRE DAME

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

Date d'impression : 09/10/25

Mise à jour : 05/09/25

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.

FICHE TECHNIQUE

Assemblage pour légumes, 45 g

Vegetable seasoning blend, 45 g

30 grammes

Code article KEREX / KEREX Code TEEPFACLEG
Nom latin (si disponible) / (Latin name)
Code barre / EAN Code 376006337365

Poids net / net weight 0,045 Kilogramme
Poids brut / gross weight 0,1 Kilogramme

Informations générales / General information

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

Nomenclature douanière / Customs code 0910999900

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 : ail (SULFITES), basilic, coriandre, curcuma, cumin, épices.
Traces éventuelles de SESAME, MOUTARDE, CELERI, GLUTEN

garlic (SULPHITES), basil, coriander, turmeric, cumin, spices.
Possible traces of SESAME, MUSTARD, CELERY, GLUTEN

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) SULFITES / SULPHITES

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

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 Recette exclusive

Recipe's origin
Origine de l'ingrédient primaire (si existant) Ail (<50%): non UE

Primary ingredient's origin
Origine code des douanes FRANCE

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 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, 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 |