



KEREX

Date d'impression : 23/10/23

Mise à jour : 21/06/21

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

## 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      4 ans / 4 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.

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 2023/915/CE  
In accordance with Reg 2023/915 /CE.

Origine de la recette      ALLEMAGNE

Recipe's origin      ALLEMAGNE

Origine de l'ingrédient primaire (si existant)      ALLEMAGNE

Primary ingredient's origin      ALLEMAGNE

Origine code des douanes      ALLEMAGNE

Origin Customs code      ALLEMAGNE

### Caractères microbiologiques / Microbiological characteristics

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



KEREX

Date d'impression : 23/10/23

Mise à jour : 03/06/21

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

## Sel Viking, 80 g

*Viking 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      4 ans / 4 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.

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 2023/915/CE  
In accordance with Reg 2023/915 /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 plat 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 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