



KEREX

12 rue René Cassin
37390 NOTRE DAME

Tél : 02 47 85 55 00

Fax : 02 47 41 33 32

Date d'impression : 06/05/24

Mise à jour : 17/11/21

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.

FICHE TECHNIQUE

Paprika fumé, pimentón, 500 g

Smoked pimentón, 500 g

Code article KEREX / KEREX Code VEPPAPFUM500
Nom latin (si disponible) / (Latin name) Capsicum annum
Code barre / EAN Code 3760063325829

Poids net / net weight 0,5 Kilogramme
Poids brut / gross weight 0,52 Kilogramme

Informations générales / General information

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

Nomenclature douanière / Customs code 0904220000

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 : paprika fumé, huile de tournesol (<2%).

smoked paprika, sunflower oil (<2%).

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 Espagne

Recipe's origin

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) Espagne

Primary ingredient's origin

Origine code des douanes Espagne

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