



FICHE TECHNIQUE

CEYSONING 1118 MIX HERBES DE PROVENZE

CARACTÉRISTIQUES

Assaisonnement avec de véritables herbes provençales.

FORME D'UTILISATION

DOSE RECOMMANDÉE: 5 g par kg de pâte de viande.

COMPOSITION

Herbes, épices et arômes naturelles.

ANALYSE

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

E. Coli c/g	<10
Anaérobies sulfuroreducteurs c/g	<100
Salmonelle	Absence dans 25 g

FORME DE PRÉSENTATION ET VENTE

Durée: 3 ans dans les sacs d'origine fermés

Conditions: Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Conditionnement: Sacs papier kraft, poids 1, 2, 5, 25kg net.

Mario Picher Terol
Director técnico laboratorio

Ces informations sont données à titre indicatif afin que l'utilisateur connaisse, qualitativement et quantitativement, les ingrédients inclus dans la composition du produit et de cette façon qu'il vérifie que les doses indiquées sont conformes à la législation en vigueur.

CEYLAN se réserve le droit d'effectuer les modifications des compositions en fonction des caractéristiques des récoltes dues aux variations naturelles des épices.

Cette fiche est en vigueur toujours qu'il n'en existe pas une autre postérieure. Consulter l'édition en vigueur.

Information sur l'étiquétage des allergènes (RE 1169/2011/CE)

Fiche de l'allergén: FAL02256

Article: 804371 - CEYSONING 1118 MIX HERBES DE PROVENZE

Édition: 1

Date ed. ...: 15/04/2010

Date al. ...: 15/04/2010

Date de sortie: 23/02/2015

Fruits à coque et produits à base de ce fruit	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Cacahuètes	Non contenu	
Amandes	Non contenu	
Noix de cajou	Non contenu	
Châtaignes	Non contenu	
Noix du Brésil	Non contenu	
Cacao	Non contenu	
Noix de Pécan	Non contenu	
Pignons	Non contenu	
Poissons/Crustacés/Mollusques	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Crustacés et produits à base de crustacés	Non contenu	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non contenu	
Poissons et produits à base de poissons	Non contenu	
Soja et produits à base de soja	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Lécithine	Non contenu	
Protéines de soja	Non contenu	
Lait et produits à base de lait (y compris	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Lait et ses dérivés (inclus lactose)	Non contenu	
Oeufs et produits à base d'oeufs	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non contenu	
Épices	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Céleri et produits à base de céleri	Non contenu	
Moutarde et produits à base de moutarde	Non contenu	
Graines de sésame et produits à base de graines	Non contenu	
Céréales contenant du gluten	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Gluten	Non contenu	
Légumineuses	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Lupin	Non contenu	
Céréales contenant du gluten	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Blé	Non contenu	
Orge	Non contenu	
Seigle	Non contenu	
Triticale	Non contenu	
Avoine	Non contenu	
Additifs	Ingrédient contenu / non contenu	Observations
Sulfite (E-220-E-227) >10ppm	Non contenu	

Notre compagnie contrôle la présence d'allergènes dans les produits de nos fournisseurs et applique toutes les mesures nécessaires (BPF et APPCC) pour éviter possibles contaminations croisées de n'importe quel allergène dans la fabrication du produit. Cependant, et malgré toutes les mesures de prévention, ne peut pas garantir absolument qu'il n'existe pas évidence de possible contamination. Seuls les ingrédients contenus doivent être marqués.

Ce certificat a été réalisé selon notre meilleur savoir suivant l'établissement dans notre système de gestion de qualité de Manufacturas Ceylan SL. Cependant, cela n'exime pas nos clients de l'obligation d'inspecter la marchandise à la réception de la même, ou d'établir un type de garantie à troisièmes parties à qui puisse être distribué. Une fois admise, notre compagnie s'exime de toute responsabilité.



Manufacturas Ceylan
Gestion de qualité

Ce document a été généré informatiquement, pourtant ne porte pas signature.

A/A: 01066 - CEYLAN FRANCE, S.A.S.

CERTIFICAT

Manufacturas Ceylan, S.L. CERTIFIE:

Que les produits fournis à la société qui figure à la tête de ce document et qu'à continuation nous énumérons: Ne contiennent ni protéines ni ADN modifiés génétiquement provenant de soja et/ou maïs, selon les déclarations de nos fournisseurs.

C'est pourquoi, nos produits n'ont pas besoin d'être étiquetés d'après les Règlements (EU) CE1829/2003, CE 1830/2003.

Ce certificat a été réalisé selon nos informations les plus actuelles en respectant les étapes du système de gestion de qualité de Manufacturas CEYLAN SL. Cependant, cela n'exempt pas nos clients de l'obligation d'inspecter la marchandise à réception de celle-ci, ou d'établir un type de garantie à une troisième partie à qui il pourrait être distribué. Une fois admise, notre compagnie s'exempte de toute responsabilité. Aucune garantie additionnelle, exprimée ou implicite, ne peut découler du présent document.

Ce certificat a une validité d'une année depuis sa date d'émission.

Produits fournis:

Cod. Art. Nom d'article

804371 CEYSONING 1118 MIX HERBES DE PROVENZE

Estas manifestaciones están basadas en nuestro mejor conocimiento y experiencia conforme a lo generalmente establecido y en el sistema de gestión de calidad de MANUFACTURAS CEYLÁN, S.L. No obstante, ello no exime a nuestro cliente de su obligación de inspeccionar la mercancía a la recepción de la misma, o establecer algún tipo de garantía a terceras partes a quien pudieran ser - directa o en combinación con otros componentes - finalmente distribuidos. Estos resultados corresponden únicamente a la toma de muestras de los lotes mencionados.

Nuestra empresa se exime de cualquier responsabilidad, sin que ninguna otra garantía adicional, expresa o implícita, puede derivarse del presente documento.

Esta ficha y sus manifestaciones tienen un plazo de vigencia de 1 año, sin perjuicio de que queden automáticamente anuladas y sin valor si cualquier cambio normativo ahora desconocido las pudieran afectar.



MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.

CEYLAN

ASEGURAMIENTO
DE CALIDAD

Ce document a été généré informatiquement, pourtant ne porte pas signature.



Manufacturas Ceylan
Gestion de qualité
23/02/2015

u

Traginers, 6 - Pol. Vara de Quart
46014 - Valencia - Spain
Tel. 00 34 96 379 88 00 - Fax. 00 34 96 379 95 70
info@ceylan.es - www.ceylan.es





MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.

ASEGURAMIENTO
DE CALIDAD

A/A: 01066 - CEYLAN FRANCE, S.A.S.

CERTIFICAT

Manufacturas Ceylan, S.L. CERTIFIE:

Que les produits fournis à la société qui figure à la tête de ce document et qu'à continuation nous énumérons: ne sont soumis à aucun traitement à radiations ionisantes. (Dir. comm. 1999/2/CEE, Dir. Comm. 1999/3/CEE et Décret n° 2001/1097)

Ce certificat a été réalisé selon nos informations les plus actuelles en respectant les étapes du système de gestion de qualité de Manufacturas CEYLAN SL. Cependant, cela n'exempte pas nos clients de l'obligation d'inspecter la marchandise à réception de celle-ci, ou d'établir un type de garantie à une troisième partie à qui il pourrait être distribué. Une fois admise, notre compagnie s'exempte de toute responsabilité. Aucune garantie additionnelle, exprimée ou implicite, ne peut découler du présent document.

Ce certificat a une validité d'une année depuis sa date d'émission.

Produits fournis:

Cod. Art. Nom d'article

804371 CEYSONING 1118 MIX HERBES DE PROVENZE

Estas manifestaciones están basadas en nuestro mejor conocimiento y experiencia conforme a lo generalmente establecido y en el sistema de gestión de calidad de MANUFACTURAS CEYLÁN, S.L. No obstante, ello no exime a nuestro cliente de su obligación de inspeccionar la mercancía a la recepción de la misma, o establecer algún tipo de garantía a terceras partes a quien pudieran ser - directa o en combinación con otros componentes - finalmente distribuidos. Estos resultados corresponden únicamente a la toma de muestras de los lotes mencionados.

Nuestra empresa se exime de cualquier responsabilidad, sin que ninguna otra garantía adicional, expresa o implícita, pueda derivarse del presente documento.

Esta ficha y sus manifestaciones tienen un plazo de vigencia de 1 año, sin perjuicio de que queden automáticamente anuladas y sin valor si cualquier cambio normativo ahora desconocido las pudieran afectar.

