

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date: janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS 44 Grande rue 17670 La Couarde sur mer	T: 05.46.29.64.89 F: 05.46.29.65.51 contact@espritdusel.com
Marque/Brand	Esprit du Sel
Appellation Commerciale / Item Name	4 Saisons BIO pot 100g
Dénomination de vente / Sales Name	4 Saisons BIO pot 100g
Ingrédients / Ingredients	*Tomate, *Ail (<u>sulfites</u>), *Persil, *Thym. *Tomato, *Garlic (<u>Sulfites</u>), *Thyme. * ingrédients issus de l'agriculture biologique / Ingredients organic certified
Origine / Origin	Sel : France, Epices : Agriculture biologique UE et non UE Salt: France, Spices: EU and non-EU organic farming
Conservation / Storage Instructions	Conserver au sec ; Température ambiante Keep dry ; Ambient Temperature
DLUO / Shelf Life	24 mois / 24 months
Codes	EAN CODE: 3 5581800 21065 Code Douanier/ Customs code: 25010091 In house code: JS4SPOT100
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: 100g Poids brut / Gross weight: 255g
Conditionnement / Packaging	Pot en verre / Glass jar h: 6,9cm L: 7,3cm l/w: 7,3cm
Colis / Box	UVC par colis / unit per box: 12 Poids net / Net weight: 1,2 kg Poids brut / gross weight: 3,38 kg h: 7,5 cm L: 30,7 cm l/w: 23,1 cm
Palettisation / Palettization	EURO palette / pallet: 800 x 1200 UVC par P / Unit per P: 1452 Couche par P / Layer per P: 11 Colis par C / Box per L: 11 Colis per P / Box per P: 121
Lot et DLUO / Batch and shelf life	N° Lot format / Batch N° format: FL pour fleur de sel ou SG pour Sel Marin + année de prod + N° du jour + Initiales Saunier FL for Flower of salt or SG for grey sea salt + year of production + N° of day + Producer Initials
OGM / GMO	Absence d'OGM / No GMO Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003
Allergènes / Allergens	Ail (SULFITES) Le céleri est également présent dans nos stocks et sur la ligne de fabrication. Une procédure de gestion des allergènes intégrant des mesures particulières de stockage, de manipulation et de nettoyage est mise en place afin de maîtriser le risque de contamination croisée. Garlic (SULPHITES) Celery is also present in our stocks and on the production line. An allergen management procedure integrating specific storage, handling and cleaning measures is in place in order to control the risk of cross-contamination.
Labels / Certifications:	Label AB & UE certifié par Ecocert / Organic EU certification by ECOCERT FR-BIO-01

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET



Date:

janvier-21

ESPRIT DU SEL SAS
44 Grande rue
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89
F: 05.46.29.65.51
contact@espritdusel.com

Nom Commercial / Item Name **4 saisons pot 100g**

Composition microbiologique /
Microbiological criteria

Herbes aromatiques / Aromatic herbs:		
Germes / Bacteria	Norme / Norm	Critère/Criteria
Escherichia coli	REG EU 2073	100 UFC/g
L. Monocytogenes	REG EU 2073	Absence/25g
Salmonella	REG EU 2073	Absence/25g