# Spécification technique

N° de l'article: 052619

*Version 1 de 31/01/2023, dernière vérification le: 21/11/2024*



| | |
|---|---|
| **N° de l'article:** | **052619** |
| **Désignation de l'article:** | **Persil frotté 4 mm** |
| **Désignation commerciale:** | **persil** |
| **Poids d'un emballage:** | **1,00 kg** |
| **Emballage:** | **1,00 kg / Sac plastique** |

## 1. Quantité recommandée:

Ajouter selon goût.

## 2. Conseil d'utilisation:

## 3. Description du produit:

Couleur : vert clair à vert foncé
Odeur/goût : caractéristique, épicé, aromatique

## 4. Ingrédients à déclarer:

persil

## 5. Limite de conservation et conditions de stockage dans les emballages d'origine fermés:

30 mois à 20 °C.

**Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH & Co. KG**
Lagerstraße 11 • D-68169 • Postfach 12 18 53 • D-68069 Mannheim
Telefon +49 (0) 621 32898990 • Telefax +49 (0) 621 317753
info@seyma.de • www.seyma.de
Geschäftsführer: Marc Neuschl
Kommanditgesellschaft, Sitz Mannheim
Handelsregister Mannheim HRA 0318

Sparkasse Rhein Neckar Nord IBAN: DE 53 6705 0505 0030 178270 BIC:MANSDE66XXX
Commerzbank Mannheim IBAN: DE 10 6708 0050 0659 6885 00 BIC:DRESDEFFXXX
Postbank Ludwigshafen IBAN: DE 77 5451 0067 0000 7256 73 BIC:PBNKDEFFXXX
Persönlich haftende Gesellschafterin: Seyma-Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz Mannheim, Handelsregister Mannheim HRB 5100
USt.-IdNr. DE 143765517, ILN 40 01 429 00000 4

# Spécification technique

N° de l'article: 052619



## 6 . Valeurs physiques et chimiques:

| Analyse | Méthode d'analyse | Taux Moyen | Tolérances | |
|---|---|---|---|---|
| | | | min. | max. |
| détermination de l'eau par distillation | ASU L53.00-8 | | | 7,5 ml/100g |
| Cendre | DIN 10223 | | | 14,0 % |
| Cendres solubles | DIN 10223 | | | 1,5 % |

## 7. Valeurs microbiologiques:

| Analyse | Méthode d'analyse | Indice de référence | Valeur d'alerte |
|---|---|---|---|
| Nombre total de bactéries aérobies mésophiles | ASU L06.00-18 mod. | | 2 000 000 UFC/g |
| Levures | ASU L01.00-37 mod. | | 10 000 UFC/g |
| Moisissures | ASU L01.00-37 mod. | 100 000 UFC/g | |
| Entérobactéries | ASU L 00.00-133/2 | | 50 000 UFC/g |
| E. coli | ASU L00.00-132/2 mod. | 1 000 UFC/g | 10 000 UFC/g |
| Salmonelles dans 25 g | ASU L00.00-20 | | négatif dans 25g |
| sulfite Clostridium réduite | DIN EN 26461-1 | 1 000 UFC/g | 10 000 UFC/g |
| Bacillus cereus | DIN EN ISO 7932 | 1 000 UFC/g | 10 000 UFC/g |

## Informations concernant données analytiques:

Les valeurs physiques, chimiques et microbiologiques mentionnées dans cette spécification correspondent aux valeurs moyennes de ce produit Seyfried trouvées sur une longue période et ne peuvent être spécifiées par nous que dans le cadre de la sécurité statistique de notre procédure de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse que nous utilisons respectivement.

# Spécification technique



## 8. Déclaration nutritionnelle par 100 g

| Énergie ou nutriment | Taux unité |
|---|---|
| Valeur énergétique: | 1 266 kJ |
| | 301 kcal |
| graisses: | 2,0 g |
| dont acides gras saturés: | 0,3 g |
| glucides: | 36,0 g |
| dont sucres: | 23,0 g |
| protéines: | 23,0 g |
| sodium: | 0,2 g |
| sel: | 0,5 g |
| fibres alimentaires: | 22,0 g |

# Spécification technique

N° de l'article: 052619



## 9. Ingrédients allergènes dans les aliments:

### 9a. Conformément au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 ANNEXE II:

| | | contenir? | Si oui, description plus précise: |
|---|---|---|---|
| **01** | Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | Non | |
| **02** | Crustacés et produits à base de crustacés | Non | |
| **03** | Oeufs et produits à base d'oeufs | Non | |
| **04** | Poissons et produits à base de poissons | Non | |
| **05** | Arachides et produits à base d'arachides | Non | |
| **06** | Soja et produits à base de soja | Non | |
| **07** | Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | Non | |
| **08** | Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits | Non | |
| **09** | Céleri et produits à base de céleri | Non | |
| **10** | Moutarde et produits à base de moutarde | Non | |
| **11** | Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Non | |
| **12** | anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 | Non | |
| **13** | Lupin et produits à base de lupin | Non | |
| **14** | Mollusques et produits à base de mollusques | Non | |

## Notes sur les allergies:

Les observations de ces informations allergènes correspondent à nos connaissances actuelles et sont basées sur les déclarations de nos fournisseurs en ce qui concerne les matières premières.
L'information ne concerne que les produits qui sont inclus selon la recette, et pour lesquels aucune dérogation n'a été délivrée conformément à l'annexe II du règlement (UE) n ° 1169/2011.
Concernant la problématique de la contamination croisée des allergènes, nous vous informons que la société Seyfried s'efforce de réduire au maximum le risque de transfert de substances potentiellement allergènes en prenant régulièrement des mesures de nettoyage sur les systèmes de mélange et de transport.
Cependant, nous ne pouvons en raison de la diversité de nos produits exclure complètement la contamination croisée avec les allergènes listés ci-dessus qui sont utilisés dans notre entreprise, donc ce pourrait être inclus dans les traces.

## 10. Déclaration OGM:

Nous confirmons par la présente que le produit décrit plus en détail ci-dessus n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés et ne nécessite aucune obligation d'étiquetage au sens du règlement (CE) n ° 1829/2003 .

## 11. Informations complémentaires:

* Le produit est conforme à la loi allemande sur les denrées alimentaires (LFGB) ainsi qu'aux décrets subséquents dans leur version en vigueur. En outre, les exigences de la législation alimentaire de l'UE sont respectées en ce qui concerne les pesticides et les contaminants.
* Nous avons mis en place un système HACCP conformément au règlement (CE) n ° 852/2004.
* Nous ne procédons pas à un traitement à l'oxyde d'éthylène ou aux rayons ionisants pour la réduction des bactéries.
* Les valeurs de référence et les valeurs limites microbiologiques pour les épices données par "Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)" sont respectées.
* Le produit est débarrassé des ingrédients étrangers dans la mesure où les moyens techniques et manuels le permettent.
* Les articles désignés par Original-Import-Rohstoff (OIR) sont des marchandises qui ont été produites en dehors de l'Allemagne et que nous commercialisons sans autre traitement. Ces marchandises sont exclusivement produites dans le pays d'origine selon les procédés habituels de ce pays et sont débarrassées des corps étrangers dans le cadre des possibilités techniques. Les éventuelles variations des caractéristiques sensorielles de la marchandise sont dues aux conditions climatiques et aux méthodes de production régionales.
* Les emballages ou les matériaux d'emballages que nous utilisons tels que les emballages de protection de l'arôme, sachets, sacs, seaux, bidons, grands conteneurs, etc. sont conformes au règlement GMP (CE) No 2023/2006, au règlement (CE) No1935/2004 relatif aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires et aux exigences légales du code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (LFGB), ainsi qu'aux règlements ultérieurs dans leur version en vigueur. Nos matériaux d'emballage sont principalement composés des matières suivantes : Polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester. Tous les emballages primaires en plastique ont fait l'objet d'une déclaration de conformité conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 10/2011.
* Nous sommes une entreprise certifiée selon l'International Featured Standard (IFS).
* Les explications de cette fiche technique sont conformes à nos connaissances et à nos expériences actuelles. Elles doivent être considérées uniquement comme informations sur notre produit et ne vous dispensent pas d'un contrôle personnel. L'utilisateur est responsable du respect de toutes les directives légales. Les utilisateurs sont responsables du respect de toutes les exigences légales en traitement ultérieur.
* Cette spécification technique est valable jusqu'à son annulation ou l'envoi d'une version actualisée. La spécification technique qui comporte la date de validité la plus longue s'applique toujours. Il s'applique toujours la spécification technique de la date la plus récente.

**Mannheim, le 28/10/2026**

**Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH & Co. KG**
**Service Qualité**




Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH & Co. KG
Lagerstraße 11 • D-68169 • Postfach 12 18 53 • D-68069 Mannheim
Telefon +49 (0) 621 32898990 • Telefax +49 (0) 621 317753
info@seyma.de • www.seyma.de

Sparkasse Rhein Neckar Nord IBAN: DE 53 6705 0505 0030 178270 BIC:MANSDE66XXX
Commerzbank Mannheim IBAN: DE 10 6708 0050 0659 6885 00 BIC:DRESDEFFXXX
Postbank Ludwigshafen IBAN: DE 77 5451 0067 0000 7256 73 BIC:PBNKDEFFXXX

Geschäftsführer: Marc Neuschl
Kommanditgesellschaft, Sitz Mannheim
Handelsregister Mannheim HRA 0318

Persönlich haftende Gesellschafterin: Seyma-Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz Mannheim, Handelsregister Mannheim HRB 5100
USt.-IdNr. DE 143765517, ILN 40 01 429 00000 4

# Spécification technique

N° de l'article: 052619



**Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH & Co. KG**
Lagerstraße 11 • D-68169 • Postfach 12 18 53 • D-68069 Mannheim
Telefon +49 (0) 621 32898990 • Telefax +49 (0) 621 317753
info@seyma.de • www.seyma.de

Geschäftsführer: Marc Neuschl
Kommanditgesellschaft, Sitz Mannheim
Handelsregister Mannheim HRA 0318

Sparkasse Rhein Neckar Nord IBAN: DE 53 6705 0505 0030 178270 BIC:MANSDE66XXX
Commerzbank Mannheim IBAN: DE 10 6708 0050 0659 6885 00 BIC:DRESDEFFXXX
Postbank Ludwigshafen IBAN: DE 77 5451 0067 0000 7256 73 BIC:PBNKDEFFXXX

Persönlich haftende Gesellschafterin: Seyma-Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz Mannheim, Handelsregister Mannheim HRB 5100
USt.-IdNr. DE 143765517, ILN 40 01 429 00000 4