

	Réinfo : 7160	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 7160	<b>POIVRE NOIR CONCASSE 2KG</b>	Créée le : 13.08.20 (KW) Révisée le : 11.10.23 (4) (KW) Page 1 / 1

Edité le 11/10/23

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Baies de poivre (*Piper nigrum L.*) concassées, tamisées, sans aucune adjonction. Le produit est débactérisé par traitement thermique.

Origine : Inde, Indonésie, Malaisie, Vietnam, Brésil, Cambodge, Sri Lanka, Tanzanie

**COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE**

Poivre

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : Aucun.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : granules de couleur noire.

Odeur / goût : caractéristique, fortement piquante et très aromatique, absence d'odeur ou goût étrangers.

**CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES**

Humidité	4h00 à 70°C sous vide	: 12 % max.
Pipérine		: 4 % min.
Granulométrie	supérieur à 1.25 mm	: 10 % max.
	entre 1.25 et 0.5 mm	: 85 % min.
	inférieur à 0.5 mm	: 5 % max.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie : (kJ)	1380
Energie : (kcal)	330
Matières grasses en g	7.5
Dont acides gras saturés en g	2.9
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	39
Dont sucres en g	0.6
Fibres en g	26
Protéines en g	13
Sel (Nax2.5) en g	0.04

Source : Table de composition des aliments CIQUAL 2020, ANSES

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	ASR à 46°C	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 10 /g	Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

**STOCKAGE – DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Seau de 2 kg.

**Remarque** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.