

Edité le 23/06/23

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

Produit obtenu par broyage de piment rouge fort (variétés *Capsicum annum* et/ou *Capsicum frutescens*).  
 Le produit est débactérisé par traitement thermique.  
 Origine : Inde, Espagne, Malawi, Pérou, Chine

**COMPOSITION & DECLARATION LEGALE**

Piment fort

**DECLARATION ALLERGENES**

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

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : poudre de couleur rouge orangé à rouge brique.  
 Odeur / goût : caractéristiques du piment de Cayenne, fortement piquant, absence d'odeur ou goût étrangers.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 12 % max.  
 Granulométrie inférieur à 0,700mm : 90 % min.  
 Unités Scoville : de 35 000 à 45 000 SHU

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

Energie : (kJ)	1217
Energie : (kcal)	293
Matières grasses en g	3.2
Dont acides gras saturés en g	3.1
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	53.6
Dont sucres en g	38.9
Fibres en g	11.0
Protéines en g	13.7
Sel (Nax2.5) en g	0.165

Source : USDA FoodData Central, publié le 4/1/2019

**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	Bacillus cereus	< 1 000/g
Levures	< 1 000 /g	Moisissures	< 1 000 /g
Salmonella spp	non détecté /25g	Listeria monocytogenes	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. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

**CONDITIONNEMENT**

Flapper de 410g net.

**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.