

	réfinfo : 7195	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7195 Code vrac : 8810202T	<b>POIVRE NOIR MOULU FLAPPER 500G</b>	Créée le : 19.04.24 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 19/04/24

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

**DEFINITION**

Baies de poivre (*Piper nigrum L.*) broyées, tamisées, sans aucune adjonction.  
Le produit est débactérisé par traitement thermique.  
Origine : Inde, Indonésie, Malaisie, Vietnam, Brésil, Equateur, Cambodge, Tanzanie

**COMPOSITION & DECLARATION**

Poivre noir

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : /

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : poudre de couleur grise à noire.  
Odeur / goût : caractéristique, fortement piquante et très aromatique, absence d'odeur ou goût étrangers.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité	4h00 à 70°C sous vide	: 12 % max
Pipérine		: 3.0 % min
Granulométrie	> 0.4 mm	: 2 % max
	< 0.3 mm	: 90 % min
	< 0.25 mm	: 80 % min

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

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	Staphylocoques pathogènes	< 100 /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**

Boite PET avec couvercle flapper  
Poids net : 500g

**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.