

	Réinfo : 7208 – T3501964	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7208	POIVRE BLANC MUNTOK EN GRAINS	Créée le : 22.07.24 (KW)
	Code produit : T3501964		Révisée le : (0)
	Code vrac : 8803901		Page 1 / 1

Edité le 22/07/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Poivre (*Piper nigrum* L.) mûr récolté frais, puis frotté pour enlever le péricarpe, séché, nettoyé et tamisé. Ce poivre est cultivé sur l'île de Bangka à quelques encablures de Sumatra. Plus doux que le poivre noir, le poivre blanc de Muntok présente des saveurs musquées très caractéristiques. Idéal pour assaisonner vos potages, bouillons et sauces blanches.

Origine : Indonésie

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Poivre blanc

DECLARATION ALLERGENES

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : baies entières couleur crème à jaunâtre. Présence possible de grains plus foncés.

Odeur / Goût : saveur musquée caractéristique, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 14 % max

Matière étrangère : 0.5 % max

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

Energie : (kJ)	1300
Energie : (kcal)	310
Matières grasses en g	2.1
Dont acides gras saturés en g	0.63
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	48
Dont sucres en g	-
Fibres en g	26
Protéines en g	11
Sel (Nax2.5) en g	0.01

Source : Tables de composition nutritionnelles des aliments CIQUAL 2020, ANSES

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile < 100 000 /g

Staphylocoques pathogènes < 10 /g

Levures < 5 000 /g

Salmonella spp non détecté /25g

Coliformes totaux < 100 /g

ASR à 46°C < 10 /g

Moisissures < 5 000 /g

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

Pot PET avec saupoudreur.

Poids net : 500 g

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.