

Réfinfo: 7210 - T3501974

Code produit : 7210 Code produit : T3501974

Code vrac: 8816202T

FICHE TECHNIQUE

POIVRE NOIR MADAGASCAR MOULU Créée le : 18.09.24 (KW)

Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 18/09/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Baies de poivre noir (Piper nigrum L.) concassées, tamisées, sans aucune adjonction.

Le produit est débactérisé par traitement thermique.

Origine: Madagascar

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Poivre noir

DECLARATION ALLERGENES

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : poudre de couleur noire.

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

 $\begin{array}{lll} Humidit\'e & (4h00 \ a) \ 70^{\circ}C \ sous \ vide) & : 12 \ \% \ max. \\ Sous \ sous \ vide) & : 5 \ \% \ max. \\ & < 630 \mu m & : 95 \ \% \ min. \end{array}$

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 : ANSES, Table de composition des aliments CIQUAL 2020

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles < 1~000~000~/gColiformes totaux < 100 / gEscherichia coli < 10 / gASR 46°C < 100 / gStaphylocoques pathogènes < 10 / gLevures < 1~000 / gMoisissures < 1~000 / gSalmonella 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: 600 g

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.