

	réfinfo : 7225 - T3501998	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7225	POIVRE NOIR DE TELlicherry ENTIER – FLAPPER 500G	Créée le : 15.11.24 (KW)
	Code produit : T3501998		Révisée le : (0)
	Code vrac : 8810502T		Page 1 / 1

Edité le 15/11/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Le poivre de Tellicherry (*Piper nigrum L.*) provient de la côte de Malabar dans le Sud-Ouest de l'Inde, berceau historique du poivre. Très aromatique, ce poivre séduit par ses notes fruitées et sa douceur qui relèveront vos viandes, poissons et sauces.

Les baies mûres sont récoltées fraîches, séchées, nettoyées, tamisées, triées par taille. Le produit est traité thermiquement.

Origine : Inde

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Poivre noir ou Poivre noir de Tellicherry

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : couleur noir à marron-gris ; intérieur jaunâtre avec des tonalités grises

Odeur / Goût : caractéristiques, absence d'odeur ou goût étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

Matière étrangère végétale : 1 % max

Matière étrangère non végétale : 0.02 % max

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	0.64
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

Flore mésophile totale < 50 000 /g

ASR à 46°C < 100 /g

Moisissures < 1 000 /g

Coliformes totaux < 100 /g

Levures < 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.