

| | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
|  | Réinfo : 7230-T3502010 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : 7230 | BAIE DE TIMUT ENTIERE 250GRS | Créée le : 12.12.24 (KW) |
| | Code produit : T3502010 | | Révisée le : (0) |
| Code vrac : 8853902 | | | Page 1 / 1 |

Edité le 12/12/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Poivre de Timut (*Zanthoxylum Armatum* ou *Zanthoxylum alatum*).
 Origine : Népal

DECLARATION LEGALE

Poivre de Timut. ou Baie de Timut ou Baie de Timur

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : Grains bruns à noirs, présence de tiges et graines
 Odeur / Goût : caractéristiques, pointe d'agrumes, absence d'odeur ou goût étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 18 % max
 Granulométrie : 3-5 mm

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

| | |
|-------------------------------|--------|
| Energie : (kJ): | 1172 |
| Energie : (kcal): | 283 |
| Matières grasses en g | 6.4 |
| Dont acides gras saturés en g | 1.3 |
| Dont acides gras trans | < 0.01 |
| Glucides en g | 25 |
| Dont sucres en g | 1.7 |
| Fibres en g | 0.0 |
| Protéines en g | 11 |
| Sel (Nax2.5) en g | 2.5 |

Source : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | | |
|----------------------------|------------------|-------------------|------------|
| Germes aérobies mésophiles | < 150 000 /g | Coliformes totaux | < 1 000 /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 : 250g

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.