

Colin Restauration	Réfinfo : 7238-T3502016 Code produit : 7238 Code produit : T3502016 Code vrac : 8823992	FICHE TECHNIQUE BAIE DE SICHUAN VERTE ENTIERE	Créée le : 12.12.24 (KW) Révisée le : 09.05.25 (1) (KW) Page 1 / 1
------------------------------	--	--	--

Édité le 09/05/25

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Baies séchées de *Zanthoxylum bungeanum*, *Zanthoxylum simulans* et/ou *Zanthoxylum piperitum*.
Origine : Chine

DECLARATION LEGALE

Poivre de Sichuan ou Baie de Sichuan

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	4h00 à 70°C sous vide	: 12 % max.
Graines		: 5 % max.
Tiges, feuilles		: 5 % max.
Autres impuretés (dont épines)		: 2 % max.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Coliformes totaux	< 1 000 /g
Levures	< 10 000 /g	Moisissures	< 10 000 /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 : 280g

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.