

	réinfo : 7240 – T3502019	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7240 Code produit : T3502019 Code vrac : 8810402T	POIVRE NOIR CONCASSE SACHET 1KG	Créée le : 24.04.25 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 24/04/25

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Baies de poivre (*Piper nigrum L.*) concassées, tamisées, sans aucune adjonction.
Le produit est débactérisé par traitement thermique.
Origine : Inde, Indonésie, Malaisie, Vietnam, Brésil, Cambodge, Sri Lanka, Tanzanie.

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Poivre noir.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : granules de couleur gris - noir.
Odeur / goût : caractéristiques, fortement piquante et très aromatique, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	(4h00 à 70°C sous vide)	: 12 % max.
Pipérine		: 4 % min.
Granulométrie	supérieur à 1.25 mm	: 10 % max.
	entre 1.25 et 0.5 mm	: 85 % min.
	inférieur à 0.5 mm	: 5 % 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	0.6
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

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	ASR à 46°C	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 10 /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

Sachet de 1kg

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.