


| | | |
|--|---|-----------------------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION | Rev C Réf : EN Q 4.1 |
| | Date de création: 03/05/2010 | Date d'application: 03/03/2014 |

Mise à jour / Update : 03/03/2014

Désignation: POIVRE NOIR MOULU - BLACK PEPPER GROUND G1

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

Description : Baies propres, sèches et saines du Piper nigrum L. broyé finement./ Clean, dry and healthy berries Piper nigrum L.

Origine(s) : Vietnam / Brésil

DLUO (An) / 2

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Très aromatique et fortement piquante. / characteristic and hot

Couleur / Grise / Grey

Color :

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue / Intended use Pour toute la cuisine. For cooking

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets traces de: sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement flacons/ pots/ vrac : traces de: sésame, moutarde, céleri/ traces of sesame, mustard, celery, gluten in sachet packaging. traces of sesame, mustard, celery in jar, bulk and pot packaging.

Conditions de stockage / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

| | | | |
|--------------------------------------|----------------------|--|--------------|
| Masse volumique / Bulk density (g/l) | 500 | Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle : | |
| Humidité / Moisture % (m/m), max : | 13% | Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max. | 6,0% |
| | | Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max. | 1,2% |
| | | Huiles essentielles ml/100g sur sec, min | 1,0% |
| | | Teneur en pipérine (min): 4 % | |
| Granulométrie / Size: | 95%<1000µm | | |
| Aflatoxines B1 (µg/kg): | <5 | | |
| Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg): | <10 | | |
| Ochratoxines A (µg/kg): | <15 | Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max. | 6,00% |

Salmonella /25g : Absence / none Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.