



POIVRE NOIR MOULU THERMISE

3088

Epices et aromates thermisés

I / DESCRIPTION :

Baies de *Piper nigrum Linnaeus* ayant un péricarpe intact et finement broyées.
Pour denrées alimentaires.

Composition :	Poivre.
Allergènes majeurs :	Absence.
Ionisation :	N'a subi aucun traitement ionisant.
OGM :	Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés.
Origine :	Indonésie / Vietnam / Singapour / Inde / Amérique du Sud.
Déclaration conseillée :	Epice ou Poivre.

II / DOSE D'UTILISATION :

A adapter selon usage.

III / SPECIFICATIONS :

• ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Poudre fine
Couleur : Gris foncé à noir
Flaveur : Caractéristique du poivre

• NUTRITIONNELLES (moyennes g/100g) :

Energie : 1577 KJ / 377 Kcal
Matières grasses : 3.26
dont acides gras saturés : 1.4
Glucides : 64
dont sucres : 0.64
Protéines : 10.4
Sel (Na x 2.54) : 0.05

• PHYSICO-CHIMIQUES :

Humidité : 13 % maxi
Cendres : 6 % maxi
Huiles essentielles : 1 % mini
Granulométrie : 95 % mini < 500 µm
Pipérine : cible 4 % (3 % mini)

• MICROBIOLOGIQUES :

Flore totale : 50 000 / g maxi
Enterobactéries : 500 / g maxi
Levures / Moisissures : 1 000 / g maxi
E.Coli : 10 / g maxi
Salmonelles : Abs / 25 g

IV / CONDITIONNEMENT :

Sac polyéthylène de 5Kg, 10Kg ou 20Kg. Carton de 10 sachets de 1 Kg.

V / CONSERVATION :

DLUO : 3 ans.
Dans un endroit sec et frais à l'abri de l'air et de la lumière.
Bien refermer l'emballage après utilisation.

Date de révision : 05.10.2016

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation. La validation finale de nos formules incorporées dans le produit fini, ainsi que les tests de vieillissements, demeurent de la responsabilité de nos clients.

