



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE

POIVRE NOIR ENTIER:*Piper nigrum L.*

Origine : Brésil - Indonésie - Malaisie - Vietnam - Madagascar

Emis le : 18/03/96

Révision : 16

Le : 02/07/2012

Page : 1/4

CODE PRODUIT : 11770 - E 0100**DESCRIPTION**

Le poivre noir est la baie entière séchée, généralement cueillie avant maturité complète de *Piper nigrum L.* Les baies de poivre noir ont le plus souvent entre 3 mm et 6 mm de diamètre et présentent un péricarpe ridé.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Le poivre noir a une odeur caractéristique. Il doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères. Les baies de poivre noir sont de couleur brune, grise ou noire.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Le poivre noir doit être exempt d'insectes vivants et de moisissures, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu.

Matières étrangères: toutes matières autres que les baies de poivre noir, qu'elles soient d'origine végétale (tiges, feuilles) ou minérales (sable, graines étrangères).

Baies cassées: baies séparées en deux ou plusieurs morceaux.

Baies avortées: baies qui ne se sont pas développées, de très petites tailles.

Baies légères: baies ayant atteint un état de développement apparemment normal, mais dont l'amande n'existe pas.

Matières étrangères, % (m/m) max.	1	ISO 927
Baies avortées ou cassées, % (m/m) max.	7	Séparation physique et pesée
Baies légères, % (m/m) max.	10	ISO 959
Masse volumique, g/l, min.	450	ISO 959

	Méthode d'analyse	Valeur de référence	Tolérance	
			Min.	Max.
Eau, % (m/m)	DIN 10229	12	8	15
Cendres totales, % (m/m) sur sec	ASU L 53.00-4	8	/	10
Huiles essentielles, % (ml/100g) sur sec	DIN EN ISO 6571	2	1	/
Teneur en pipérine, % (m/m) sur sec	ASTA Méthode 12.1	4	2.5	/
Aflatoxine B1 / B1, B2, G1, G2	HPLC	< 5 ppb / < 10 ppb		
Ochratoxine	HPLC	< 15 ppb		
Autres contaminants (pesticides, métaux lourds)	Conforme à la réglementation en vigueur lorsqu'elle existe			



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE

POIVRE NOIR ENTIER:*Piper nigrum L.*

Origine : Brésil - Indonésie - Malaisie - Vietnam - Madagascar

Emis le : 18/03/96

Révision : 16

Le : 02/07/2012

Page : 2/4

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	<i>Cible</i>	<i>Tolérance</i>
Flore totale/g	1.10 ⁶	1.10 ⁷
<i>B. cereus</i> /g	1000	10 000
ASR/g	1000	10 000
<i>S.aureus</i> /g	1000	10 000
<i>E. coli</i> /g	1000	10 000
Levures/g	1.10 ⁴	1.10 ⁵
Moisissures/g	1.10 ⁴	1.10 ⁵
Salmonelles/25g	absence	

VALEURS ENERGETIQUES issues de la bibliographie

Valeur énergétique	281 kcal/100g ; 1191 kj/100g
Protéines	11 %
Lipides	3 %
Glucides	52 %

CONDITIONS DE STOCKAGE

Le poivre noir entier doit être entreposé dans son emballage hermétiquement fermé, dans un local couvert, au frais et au sec. Le local doit être protégé contre l'entrée d'insectes et autres prédateurs.

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Sur palettes Europe filmées :

- ☞ Colis origine
- ☞ Sacs polyéthylène bleus/jaunes garantis alimentaires
- ☞ Sachets polyéthylène garantis alimentaires
- ☞ Boîte litre

Les emballages ou les matériaux d'emballage utilisés sont conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériels et objets en contact des denrées alimentaires.

DLUO

3 ans

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**☞ OGM**

Règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Produit non soumis à déclaration d'OGM



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE

POIVRE NOIR ENTIER:*Piper nigrum L.*

Origine : Brésil - Indonésie - Malaisie - Vietnam - Madagascar

Emis le : 18/03/96

Révision : 16

Le : 02/07/2012

Page : 3/4

**Allergènes**

	Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon la directive 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE	
	Non	Oui
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produit à base de ces céréales	X	
Crustacés et produit à base de crustacés	X	
Œufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons	X	
Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja et produits à base de soja	X	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	X	
Céleri et produits à base de céleri	X	
Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	X	
Lupin et produits à base de lupin	X	
Mollusques et produits à base de mollusque	X	

Information selon le type de conditionnement :

Colis origine	/
Sacs polyéthylène bleus/jaunes	
Sachets polyéthylène garantis alimentaires	Produit fabriqué dans un atelier qui utilise : Céleri, sésame, noisette, pistache, graines de moutarde, gluten. Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles.
Boîte litre	



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE

POIVRE NOIR ENTIER:

Piper nigrum L.

Origine : Brésil - Indonésie - Malaisie - Vietnam - Madagascar

Emis le : 18/03/96

Révision : 16

Le : 02/07/2012

Page : 4/4

☞ **Ionisation**

Produit non ionisé

☞ **Autres informations**

Nous ne pouvons garantir les valeurs physiques , chimiques et microbiologiques que dans le cadre de la sécurité de notre procédé d'échantillonnage et des méthodes d'analyse que nous utilisons.

Phases de production importantes :

Les épices à l'état brut, non moulues, sont débarrassées des particules indésirables par des processus tels que le criblage; cette installation est basée sur le principe de séparation densimétrique, elle permet d'épierrer, d'écarter les matières étrangères légères (ficelle, tiges, feuilles, baies légères) et lourdes, et le tamisage permettant d'avoir une granulométrie maîtrisée. Afin de s'assurer que le produit fini ne contient aucune particule métallique, les différentes installations sont équipées d'aimants destinés à retenir les métaux ferreux.

Toutes les matières premières utilisées dans le cadre de notre production sont contrôlées dans un laboratoire externe accrédité.

Les spécifications des producteurs de ces matières premières garantissent que les valeurs légales prescrites dans le cadre des directives européennes (par ex. pesticides, métaux lourds, toxines ..) sont respectées.

L'utilisateur de ce produit est responsable du respect de toutes les directives légales.