



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE

POIVRE GRIS POUDRE :*Piper nigrum L.*

Origine : Brésil – Indonésie – Malaisie – Vietnam - Madagascar

Emis le : 18/03/96

Révision : 21

Le : 02/07/2012

Page : 1/4

CODE PRODUIT : E0200**DESCRIPTION**

Le poivre noir poudre est obtenu après broyage de la baie entière séchée, généralement cueillie avant maturité complète de *Piper nigrum L.*

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La flaveur du poivre noir lorsqu'il est moulu doit être caractéristique, fortement piquante et très aromatique. Le produit doit être exempt d'odeurs et de flaveurs étrangères.

Le poivre noir poudre a une couleur grise plus ou moins foncée.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Méthode d'analyse	Valeur de référence	Tolérance	
			Min.	Max.
Eau, % (m/m),	DIN 10229	13	8	15
Cendres totales, % (m/m) sur sec	ASU L 53.00-4	7	/	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		
Granulométrie	800 µm			
Autres contaminants (pesticides, métaux lourds)	Conforme à la réglementation en vigueur lorsqu'elle existe			

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
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	/

**FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE****POIVRE GRIS POUDRE :***Piper nigrum L.*

Origine : Brésil – Indonésie – Malaisie – Vietnam - Madagascar

Emis le : 18/03/96

Révision : 21

Le : 02/07/2012

Page : 2/4

VALEURS ENERGETIQUES issues de la bibliographie

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

CONDITIONS DE STOCKAGE

Le poivre noir poudre 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 :

- ☞ 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 GRIS POUDRE :*Piper nigrum L.*

Origine : Brésil – Indonésie – Malaisie – Vietnam - Madagascar

Emis le : 18/03/96

Révision : 21

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 :

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	

**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.