

	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 : 14/04/2020

NF ISO 959-2 aout 98

**Dénomination:** POIVRE BLANC MOULU - WHITE PEPPER GROUND

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

**Description :** Broyage des baies séchées du Piper nigrum L. débarassées de l'enveloppe extérieure du péricarpe. Grinding dried berries of Piper nigrum L without pericarp.

**Origine(s) :** Vietnam / Vietnam

**DLUO (An) /** 2

**BB (Years) :**

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique très aromatique et peu piquante / Typical, very aromatic and not much spicy.

**Couleur /** Blanc à blanc crème / White to cream

**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.

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

**OGM / GMO :**

**Allergènes / Allergens :** Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement vrac retravaillé : traces de : graines de sésame, moutarde, céleri. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten. Reworked bulk packaging: traces of: sesame seeds, mustard, celery.

**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.

		<b>Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :</b>	
Masse volumique / Bulk density (g/l)	<b>510</b>	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	<b>3,5%</b>
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>14%</b>	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	<b>0,3%</b>
		Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	<b>0,7%</b>
Granulométrie / Size:	<b>95%&lt;1000µm</b>		
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<b>&lt;5</b>		
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<b>&lt;10</b>		
Ochratoxines A (µg/kg):	<b>&lt;15</b>	Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max.	<b>6,50%</b>

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.