

	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 rabinat 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 Pour toute la cuisine. / For cooking

: Intended use

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 : 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.

/ storage conditions

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.

		Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Masse volumique / Bulk density (g/l)	510	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	3,5%
Humidité / Moisture % (m/m), max :	14%	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	0,3%
		Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	0,7%
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.	6,50%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.