


CEPASCO 	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

Dénomination: POIVRE NOIR MOULU - BLACK PEPPER GROUND G1

Produit certifié Cachet toute l'année par le rabinat de Marseille

Description : Baies propres, sèches et saines du Piper nigrum L. broyé finement./ Clean, dry and healthy berries Piper nigrum L.

Origine(s) : Vietnam, Brésil / Vitenam, Brazil

DLUO (An) / 2
BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Très aromatique et fortement piquante. / characteristic and hot

Couleur / Grise / Grey
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.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	515	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	13%	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	6,0%
		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	1,2%
		Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	1,0%
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.	6,00%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.