

	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: BAIES ROSES DESHYDRATEES - PINK BERRIES

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

Description : Baies de l'espèce Schinus terebenthifolius raddi communément appelé « faux poivrier », récoltées dans les îles de l'océan indien.

Origine(s) : Brésil / Brazil

**DLUO (An) /
BB (Years) :** 1

Flaveur / Flavor : Sensation piquante et légèrement sucrée / Lightly hot and sweet

**Couleur /
Color :** Rose pâle à foncé / Pink to dark pink

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

**Utilisation prévue
: Intended use** Pour assaisonnements divers (charcuterie, gibier...etc), sur les poissons en papillotes ou marinades./ For various seasonings (meat or fish)

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. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten.

**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 3 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 3 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	280
Humidité / Moisture % (m/m), max :	16%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	2

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.