	FICHE TECHNIQUE	
	PIMENT DOUX FUME LA VERA	
	Réfinfo : T3501841 Code produit : T3501841	Créée le : 21.03.2013 (JC) Révisée le : 27.08.20 (2) (KW) Page 1 / 1

Edité le 27/08/20

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Produit obtenu par broyage de fruit de *Capsicum anuum* et *Capsicum longum*, récoltés sains et à maturité, lavé, séché et fumé.
Origine : Espagne

LISTE DES INGREDIENTS

Piment de la Vera ou Piment doux fumé.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten.

SUGGESTION DE PRESENTATION

Réputé en Espagne pour sa belle couleur rouge et son parfum fumé, ce piment doux constitue la base de la cuisine espagnole et parfume les paëllas et autres chorizos.
Idéal pour typer les sauces et accompagnements.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : produit de rouge intense.
Odeur / Goût : caractéristiques et légèrement fumé, absence d'odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1313
Energie (kcal):	314
Matières grasses en g :	12.8
Dont acides gras saturés en g:	1.9
Glucides en g	34.7
Dont sucres en g:	7.6
Protéines en g :	14.9
Sel (Nax2.5) en g :	0

Source : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000/g	E. Coli	< 10/g
ASR à 46°C	< 1000/g	Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 70g.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.