

**POIVRE NOIR DE TELLICHERRY EN GRAINS**

Réf info : T3501850

Créée le : 21.03.14 (DD)

Révisée le : 07.10.22 (1) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 07/10/2022

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011****DESCRIPTION**

Le poivre de Tellicherry (*Piper nigrum L.*) provient de la côte de Malabar dans le Sud-Ouest de l'Inde, berceau historique du poivre. Très aromatique, ce poivre séduit par ses notes fruitées et sa douceur qui relèveront vos viandes, poissons et sauces.

Les baies mûres sont récoltées fraîches, séchées, nettoyées, tamisées, triées par taille. Le produit est traité thermiquement.

Origine : Inde

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES**

Poivre noir ou Poivre noir de Tellicherry

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : couleur noir à marron-gris ; intérieur jaunâtre avec des tonalités grises

Odeur / Goût : caractéristiques, absence d'odeur ou goût étrangers

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 14 % max

Matière étrangère végétale : 1 % max

Matière étrangère non végétale : 0.02 % max

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (Valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie : (kJ)	1380
Energie : (kcal)	330
Matières grasses en g	7.5
Dont acides gras saturés en g	2.9
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	39
Dont sucres en g	0.64
Fibres en g	26
Protéines en g	13
Sel (Nax2.5) en g	0.04

Source : Table de composition des aliments CIQUAL 2020, ANSES

**SUGGESTIONS D'UTILISATION**

Afin de conserver toutes ses saveurs, ajouter le poivre en fin de cuisson

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Flore mésophile totale	< 50 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
ASR à 46°C	< 100 /g	Levures	< 1 000 /g
Moississures	< 1 000 /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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boite plastique de 500g.

**Remarque** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation 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 réglementation 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.