

**FICHE TECHNIQUE****POIVRE NOIR DE MADAGASCAR EN GRAINS**

Réf info : T3501851

Créée le : 21.03.14 (DD)

Révisée le : 25.08.21 (2) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 25/08/21

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011****DESCRIPTION**Baies de *Piper nigrum* L. déshydratées.

Le plus intense et le plus fleuri de nos poivres d'exception. Issu de la « grande Ile », réputée pour ses épices, le poivre de Madagascar est le compagnon idéal de vos côtes de bœuf et autres grillades, qu'il saura sublimer.

Origine : Madagascar

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES**

Poivre noir

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : couleur noir brun

Odeur / Goût : caractéristique, fortement piquante et très aromatique, absence d'odeur ou goût étrangers

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité 12 % max

Impuretés végétales 1 % max

Matières étrangères 1 % max

**SUGGESTIONS D'UTILISATION**

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

**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

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Germe aérobies mésophiles &lt; 50 000 000 /g

Escherichia coli &lt; 100 /g

Staphylocoques pathogènes &lt; 1 000 /g

Moisissures &lt; 1 000 000 /g

Coliformes totaux &lt; 10 000 /g

ASR à 46°C &lt; 1 000 /g

Levures &lt; 1 000 000 /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.