	FICHE TECHNIQUE	
	POIVRE DE TIMUT EN GRAINS – BTE 500G	
	Réf info : T3501867	Créée le : 14.06.16 (DD) Révisée le : 09.02.22 (2) (KW) Page 1 / 1

Edité le 09/02/2022

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Poivre de Timut *(Zanthoxylum Armatum* ou *Zanthoxylum alatum).*
Origine : Népal

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Poivre de Timut ou Baie de Timur.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : Grains bruns à noirs, ***présence de tiges et graines***
Odeur / Goût : caractéristiques, pointe d'agrumes, absence d'odeur ou goût étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 18 % 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 déshydraté)

Energie : (kJ):	1123
Energie : (kcal):	269
Matières grasses en g	3.8
Dont acides gras saturés en g	< 0.01
Dont acides gras trans	< 0.01
Glucides en g	61
Dont sucres en g	0.5
Fibres en g	29
Protéines en g	13
Sel (Nax2.5) en g	0.06

Source : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 150 000 /g	Coliformes	< 1 000 /g
Levures	< 1 000 /g	Moisissures	< 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 de 500 g

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'utilisation de ce produit est limitée. 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.

OMCG TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011