	FICHE TECHNIQUE	
	POIVRE NOIR DE KAMPOT EN GRAINS	
	Réf info : T3501869	Créée le : 06.09.16 (CBA) Révisée le : 25.08.21 (3) (KW) Page 1 / 1

Edité le 25/08/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Baies de poivre *(Piper Nigrum L.)* noir de Kampot IGP séchées.
Origine : province de Kampot (Cambodge)

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Poivre noir de Kampot

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : baies de couleur noire.
Odeur / goût : caractéristiques, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	4h00 à 70°C sous vide	: 12 % max.
Baies légères		: < 0.01 %
Matières étrangères		: < 0.01 %
Baies moisies		: < 0.01 %

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)	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 BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g	E. coli	< 10 /g
Levures	< 100 /g	Moisissures	< 100 /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 80 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