

**FICHE TECHNIQUE****POIVRE NOIR DE MADAGASCAR MOULU**

Réf info : T3501880

Créée le : 13.06.16 (DD)

Révisée le : 01.09.16 (1)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Baies de *Piper nigrum* Linnaeus concassées, tamisées, sans aucune adjonction.

Origine : Madagascar

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) 1169/2011)

Poivre noir

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

Energie : (kJ):	1290
Energie : (kcal):	308
Matières grasses en g	3.3
Dont acides gras saturés en g	1.0
Glucides en g	45
Dont sucres en g	38
Protéines en g	11
Sel (Nax2.5) en g	0.10

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g
Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	< 100 /g
Staphylocoques pathogènes	< 10 /g
Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g
Salmonella spp	absence /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**

Boîte de 500 g

**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'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 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.