

EAN :

DESIGNATION ET DESCRIPTION DU PRODUIT :

Famille :	Epices simples
Nom de l'article :	Poivre gris poudre
Désignation du produit :	Poivre
Nom Latin Espèce botanique :	Piper nigrum L
Liste ingrédients et allergènes :	Poivre
Origine géographique :	Vietnam, Bresil, Indonésie, Madagascar

RECOMMANDATION DE DECLARATION SUIVANT LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

Poivre

CARACTERISTIQUES SENSORIELLE :

Couleur et texture :	Poudre gris sombre à noir
Odeur :	Typique, aromatique
Goût :	Caractéristique, aromatique, épicé

EMPLOI PREVU/ CONSEILS DE DOSAGE :

Selon besoin

DATE DE DURABILITE MINIMALE - DUREE DE STOCKAGE :

DDM DLUO : 24 mois - dans son emballage original fermé et dans les conditions de stockage appropriées

Conditions de stockage : Conserver au frais et au sec et à l'abri de la lumière

CONDITIONNEMENT :

Volume emballage :

Matériel : Plastique PE et/ou PET

Fermeture :

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Flore totale/g :	Cible : 1 000 000 Tolérance : 10 000 000
B. cereus/g :	Cible : 1 000 Tolérance : 10 000
ASR/g :	Cible : 1 000 Tolérance : 10 000
S. aureus/g :	Cible : 1 000 Tolérance : 10 000
E. colis/g :	Cible : 1 000 Tolérance : 10 000
Levures/g :	Cible : 100 000 Tolérance : /
Moisissures/g :	Cible : 100 000 Tolérance : /
Salmonelles/25g :	Absence dans 25g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Teneur en eau (% m/m) :	Max 14%
Teneur en cendres (% m/m) :	Max 8%
Teneur en huiles essentielles (% ml/100g sur sec) :	Min 0,5%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g :

Valeur énergétique (kcal/kJ) :	296 kcal/ 1238 kJ
Matières grasses :	2,12 g
dont acides gras saturés :	0,6 g
Glucides :	64,3 g
dont sucre :	60,6 g
Protéines :	10,4 g
Fibres alimentaires :	26,5 g
Sel (présence naturelle) :	<0,2g
Sel (provenance non naturelle) :	

Toutes les données nutritionnelles sont établies suivant les informations reçues de nos fournisseurs et des tables issues de la bibliographie. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ces données suivant les informations actualisées transmises par nos fournisseurs ou par changement de composition des produits finis. Les valeurs nutritionnelles peuvent enfin varier par la seule présence d'ingrédients naturels.

DECLARATION LEGALE D'INNOCUITE - NON IONISATION

Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

INFORMATION RELATIVE AUX ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES (OGM) :

Au meilleur de nos connaissances, et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, ne contient d'OGM au sens de la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

DECLARATION CONCERNANT LES ALLERGENES MAJEURS :

Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon le règlement européen n° 1169/2011

Céréales contenant du gluten et produit à base de ces céréales :	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produit à base de crustacés :	<input type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'œufs :	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons :	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides :	<input type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja :	<input type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) :	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque :	<input type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri :	<input type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde :	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame :	<input type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations :	<input type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin :	<input type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusque :	<input type="checkbox"/>

INFORMATION RELATIVE AUX CONTAMINATIONS CROISEES ALLERGENES :

Le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel, et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit fini: Traces possibles de: gluten de blé, moutarde, céleri, sésame, fruits à coque.

AUTRES INFORMATIONS :

La version de cette spécification correspond au stade actuel de notre savoir et de notre expérience. Elle est à utiliser à titre d'information sur nos produits et ne dispense pas l'utilisateur de procéder à ses propres vérifications. L'utilisateur sera responsable de la conformité envers toutes les législations relevantes en cas de transformation du produit. Cette spécification a été produite électroniquement et est valable sans signature.