

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Poivre gris.

Carton de 12 barquettes de 20 poivrières.

Caractéristiques organoleptiques

Poivre gris moulu à l'odeur caractéristique et à la saveur piquante.

Dénomination légale

Poivre gris

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 48 Mois
DDM minimum à réception : 12 Mois

Commentaires

Origine : Conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : max 13 %
aW : -
Cendres totales : - %
Cendres ins. dans l'acide : - %
Huiles essentielles : mini 1 mL/100g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : - kJ
soit - kcal
Matières grasses : - g
dont acides gras saturés : - g
Glucides : - g
dont sucres : - g
Protéines : - g
Sel : - g

Commentaires Physico-chimie

Pipérine : min. 4%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

| | Critères | Tolérances |
|---|------------------|------------|
| Flore totale / g | - | - |
| Entérobactéries / g | 1 000 | 10 000 |
| Coliformes totaux / g | - | - |
| Escherichia coli / g | 100 | 1 000 |
| Salmonella | absence dans 25g | - |
| Staphylocoques à coagulase positive / g | 100 | 1 000 |
| Listeria monocytogenes | - | - |
| Anaérobies sulfite-réducteurs /g | 100 | 1 000 |
| Clostridium perfringens /g | - | - |
| Bacillus cereus /g | 1 000 | 10 000 |
| Levures /g | - | - |
| Moisissures /g | - | - |

Commentaires Microbiologie

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire

Emballage secondaire

Emballage tertiaire

Palette

| | | | | |
|--------------------------|---------------|------------------------|---------------|-----------|
| Poids net | 18 g | 0,36 kg | 4,32 kg | 285,12 kg |
| Poids brut | 24,35 g | 0,49 kg | 6,14 kg | 420 kg |
| Longueur | - mm | - mm | 305 mm | 120 cm |
| Largeur | 30 mm | - mm | 250 mm | 80 cm |
| Hauteur | 75 mm | - mm | 230 mm | 165 cm |
| Matériau | Polypropylène | Film thermorétractable | Carton | - |
| Marquage | DLUO + n°lot | | | - |
| GENCOD | 3344546140989 | - | 3344546140309 | - |
| Nb. emballages primaires | - | 20 | 240 | - |

Plan de palettisation

| | | | | | |
|-----------------------|----|--------------------------|---|------------------------------|----|
| Nb colis par rangée : | 11 | Nb rangées par palette : | 6 | Nb total colis par palette : | 66 |
|-----------------------|----|--------------------------|---|------------------------------|----|

ALLERGENES

Présence

| | |
|---|-----|
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales. | NON |
| Poissons et Produits à base de Poissons. | NON |
| Crustacés et Produits à base de Crustacés. | NON |
| Oeufs et Produits à base d'Oeufs. | NON |
| Arachides et Produits à base d'Arachides. | NON |
| Soja et Produits à base de Soja. | NON |
| Lait et Produits à base de lait (y compris lactose) | NON |
| Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits. | NON |
| Graines de sésame et Produits à base de graines de sésame. | NON |
| Céleri et Produits à base de céleri. | NON |
| Moutarde et Produits à base de moutarde. | NON |
| Anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2. | NON |
| Lupin et Produits à base de lupin. | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques. | NON |

Commentaires Allergènes

Peut contenir des traces de Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites et Fruits à coques (possibilité de contaminations croisées sur le Site du Fournisseur).

ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

