FICHE TECHNIQUE



BAIES DE SICHUAN VERT
Zanthoxylum piperitum

Le COMPTOIR & CO

ORIGINE : Chine

CODE : 47823
75g
3265960478239

DESCRIPTION : Fruit de plante de la famille des rutacées, cueilli à la main. Le poivre de Sichuan vert est récolté avant d'arriver à pleine maturée. Il est ainsi plus acide que le rouge.

LISTE DES INGREDIENTS : Baies de sichuan vertes (Zanthoxylum piperitum).

CONSEILS D'UTILISATION : Le Sichuan vert est logiquement utilisé pour son acidité marquée, et s'associera ainsi préférentiellement aux fruits de mer, poissons et légumes.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	255kCal		1066kJ	
Matières grasses :	6g		**Dont acides gras saturés :**	0g
Glucides :	65g		**Dont sucres :**	0g
Protéines :	11g		**Fibres :**	
Sel :	0g			

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	saveur est effectivement poivrée, légèrement citronnée et très parfumée
Couleur :	vert

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	4 à 5 mm
Densité :	230g/L
Huiles essentielles :	
Teneur en eau :	<12%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	**< 300 UFC/g**
Salmonelles :	**absence/25g**
Levures :	**< 10 000 UFC/g**
Moisissures :	**< 10 000 UFC/g**
Flore mésophile totale :	**< 50 000 000 UFC/g**
Bacillus :	**< 1 000 UFC/g**
Ochratoxine A (ug/kg)	**(CE) 1881/2006**
Plomb (mg/kg)	**(CE) 2021/1317**

EMB 03774 - 14 ZAC du gros chêne - 76230 ISNEAUVILLE
Tél : (+33)2-35-65-21-06/Fax : (+33)2-35-64-84-70

Pesticides	LMR Reglement (CE) 396/2005

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la règlementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la règlementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxilliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la règlementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **ABSENCE**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxilliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : 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 tels que : **ABSENCE**

CONDITIONS DE STOCKAGES

DDM :	36 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2 **Date de création :** 05/05/2020 **Date de mise à jour :** 31/05/2023