FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PIMENT DOUX BIO

Description du produit:	**Piment doux** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation. Garanties sans ionisation
Code article :	EP019: 500 g
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédient : Piment * *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : ESPAGNE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie 1180 Kj / 282 kcal Matières grasses 12.2g dont acides gras saturés 2.1g Glucides 54g dont sucres 10.3g Fibres _g Protéines 14g Sel 0.17g
Utilisation :	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : Rouge vif à rouge orangé Goût : Faible mais agréable, saveur douçâtre et légèrement astringente. Aspect : Poudre
Caractéristiques physico-chimiques :	Taux d'humidité max. = 7% Granulométrie : <800µm. Matière étrangère max. = 1 % Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique.
Caractéristiques Microbiologiques :	Micro-aérobie à 30°C / g E.coli / g Moisissures / g Levures /g Salmonelles dans 25 g Staphylococcus aureus / g B. cereus / g ASR /g Entérobactéries /g 5.106 100 105 105

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025

	Absence 100 103 100 5.105
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.

Conservation :	- Conditions de stockage optimales : A Stocker au frais et au sec
DDM :	18 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025