

POIVRE BLANC MOULU

Epices et plantes aromatiques

■ DEFINITION

Poivre blanc moulu.

■ COMPOSITION

Poivre blanc.

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

Poivre blanc.

■ SECURITE ALIMENTAIRE

Attestation concernant le produit ainsi que ses composants :

- * Non OGM selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.
- * Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.
- * Selon le règlement (UE) N° 1169/2011 et ses modifications,
les allergènes présents dans le produit sont :

- Aucun

* Conforme au règlement (UE) n° 1881/2006 fixant les teneurs maximales pour certains contaminants.

Traces possibles de : Aucun

■ ORIGINES GEOGRAPHIQUES DES COMPOSANTS

Poivre blanc

Asie (hors Chine/Inde/Japon)

Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité en fonction des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.

■ DOSE ET MODE D'EMPLOI

Selon le goût recherché.

Pour denrées alimentaires: emploi limité.

■ CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

DAT-Schaub France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com - www.dat-schaub-france.com
S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA : FR 29 413 724 923 - N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11
Adresser toute correspondance : DAT-Schaub France - B.P. 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage ; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

Analytiques :

Granulométrie	>90% taille <0,35
Aspect	poudre

Chimiques :

Piperine	> 4,5%
Cendres	< 3,5%
Huile essentielle	> 1%
Humidité	< 12%

Valeurs Nutritionnelles g/100g :

Energie	283 kcal / 1182 kJ
Matières grasses	2.1
dont - acides gras saturés	0.6
- acides gras mono-insaturés	0.8
- acides gras polyinsaturés	0.6
Glucides	42.4
dont - sucres	0
- amidon	0
- polyols	0
Fibres	26.2
Protéines	10.4
% sodium	0
Sel calculé (Na * 2,5)	0
Sel (NaCl)	0

Microbiologiques :

Flore totale aérobie mésophile	<50000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10 ufc/g
Coliformes à 30°C	< 50 ufc/g
Entérobactéries	< 100 ufc/g
Eschérichia Coli	< 10 ufc/g
Levures	< 100 ufc/g
Listéria monocytogènes	absence
Moisissures	< 100 ufc/g
Salmonelles	absence/50g

DAT-Schaub France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
 E-mail : contact@dat-schaub-france.com - www.dat-schaub-france.com
 S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA : FR 29 413 724 923 - N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11
 Adresser toute correspondance : DAT-Schaub France - B.P. 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage ; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

■ **CONDITIONNEMENT**

Sachet 1 Kg

■ **STOCKAGE ET DUREE DE VIE**

18 mois de conservation dans l'emballage d'origine fermé, conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

FT N° 5481 Version 06 - mise à jour le 20/09/2019

REFERENCE INTERNE : AS02731VIE001

Formule N° : 144710