

POIVRE NOIR MOULU

Epices et plantes aromatiques

■ DEFINITION

Le poivre noir moulu est issu des baies du Piper nigrum qui sont récoltées encore vertes, séchées et ensuite traitées thermiquement à la chaleur pour une réduction des bactéries.

■ COMPOSITION

Poivre noir.

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

Poivre noir ou épice.

■ 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 noir

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**

Analytiques :

Aspect	poudre
Couleur	brun foncé à gris foncé
Goût	typique du poivre noir
Granulométrie	< 0,4 mm

Chimiques :

Humidité	< 12%
Cendres	< 6%
Huile volatile	> 1,5%
Piperine	3,5 - 5%
Aflatoxines B1	< 5 ppb
Aflatoxines totales	< 10 ppb
Ochratoxine A	< 20 ppb
Métaux lourds	
Plomb	< 2 ppm
Arsenic	< 2 ppm
Cadmium	< 1 ppm
Mercure	< 0,05 ppm

Valeurs Nutritionnelles g/100g :

Energie	377 kcal / 1577 kJ
Matières grasses	3.3
dont - acides gras saturés	0
- acides gras mono-insaturés	1.4
- acides gras polyinsaturés	1.7
Glucides	64.0
dont - sucres	0.6
- amidon	0
- polyols	0
Fibres	25.3
Protéines	10.4
% sodium	0
Sel calculé (Na * 2,5)	0
Sel (NaCl)	0

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.

Microbiologiques :

Flore totale aérobie mésophile	< 50000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10 ufc/g
Coliformes totaux	< 50 ufc/g
Entérobactéries	< 100 ufc/g
Eschérichia Coli	< 10 ufc/g
Levures - moisissures	< 100 ufc/g
Salmonelles	absence/ 25g
Staphylocoques pathogènes	< 100 ufc/g

■ **CONDITIONNEMENT**

Sachet 1 Kg
Sachet 1 Kg
Seau 5 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° 5514 Version 05 - mise à jour le 25/09/2019

REFERENCES INTERNES : AS02039, AS02039MCXRVE, AS02139 SEAU

Formule N° : 18990