

BAIES ROSES

Épice déshydratée

Màj : /

Les « **BAIES ROSES** » sont issus des fruits (la drupe) de l'espèce « *Schinus terebenthifilius* ». Ces fruits sont récoltés à maturité aux beaux jours puis déshydratés. Elles peuvent être appelées à tort « poivre rose » ou « poivre du Brésil » (car ce n'est pas un poivre).

Origine : Brésil

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : boisée, suave, légèrement piquante et fruitée
- Couleur : brunâtre, rose pâle à rougeâtre
- Aspect : baies de 4,0 à 5,0 mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(pour 100g de produit)

Source: Fournisseur

Énergie : 1413kJ - 339kcal

- ♦ Matières grasses : 11g
(Dont Acides Gras Saturés : 2,0g)
- ♦ Glucides : 40g
(Dont sucres : 0g)
- ♦ Protéines : 6,1g
- ♦ Fibres alimentaires : 31g
- ♦ Sodium : 0,02g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,06g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source: Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs moyennes (m)
Flore totale / g	< 500 000
C. perfringens / g	< 500
S. aureus / g	< 500
B. cereus / g	< 1 000
E. coli / g	< 100
Moississures / g	< 10 000
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENTS

- Sachet de 500g
- Pot de 40g

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Les « **BAIES ROSES** » doivent être stockées dans leur emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : Minimum 24 mois.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit n'est pas un allergène majeur selon le règlement (UE) n°1169/2011
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : LAIT / LACTOSE.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.