



DUO DE POIVRONS

FICHE TECHNIQUE

Le « **DUO DE POIVRONS** » est obtenu en mélangeant du poivron semoule vert et rouge ; il se présente sous forme de petits flocons verts et rouges. La flaveur est fraîche et typique, le goût est caractéristique du poivron.

- ✓ **En enrobage** : pour le décor
- ✓ **En inclusion** : dans la masse, selon les goûts

COMPOSITION

Ingrédients (ordre décroissant)	Poivron rouge	Poivron vert
Origines possibles	Chine	Chine, Turquie

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g de produit)

- Valeur énergétique : 318kcal soit 1332kJ
- Glucides : 49% (dont sucres: 37%)
- Fibres: 22%
- Protéines: 11%
- Matières grasses : 3,8%
(dont acides gras saturés : 0,7%)
- Sodium: 0,04%
- Sel (Na x 2.5): 0,11%

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(Selon l'European Spice Association, spécifications minimales de qualité, 19 novembre 2004)

Germes

Spécifications

Salmonelle	Absence dans 25 g
Levures	Cible : 10 ⁵ /g, maximum 10 ⁶ /g
Moississures	Cible : 10 ⁵ /g, maximum 10 ⁶ /g
E. coli	Cible : 10 ² /g, maximum 10 ³ /g

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg
(pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter)

STOCKAGE

Le mélange « **DUO DE POIVRONS** » doit être stocké dans son 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

DDM : 2 ans à partir de la date de production

ETIQUETAGE

- ✓ Ne contient pas d'allergène majeur comme ingrédient, selon Règlement (UE) N° 1169/2011.
- ✓ Conditionné dans un atelier qui utilise : lactose/lait, sésame, moutarde et gluten (chapelure). Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles (Règlement (UE) N°1169/2011).



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des **Laboratoires ABIA**
 ZA Les Champs – 51, Impasse du Pré des Taupes
 F – 21190 MEURSAULT
 Fax +33(0)380 208 001 – Tel +33(0)380 208 000
 contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com