

PIMENT DE CAYENNE MOULU

Épice déshydratée

Maj : Origines possibles, critères microbiologiques

Le « **PIMENT DE CAYENNE MOULU** » (ou « **PIMENT FORT MOULU** ») est obtenu par broyage des fruits séchés de la plante du genre « *Capsicum* ». Le produit est débactérisé par traitement thermique.

Origines possibles : Chine ou Pérou ou Espagne

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique (âcre, piquante)
- Couleur : orange pâle à rougeâtre
- Aspect : poudre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(pour 100g de produit)
Source: Table Ciquel 2020 (ANSES)

Énergie: 1560kJ - 376kcal

- ♦ Matières grasses: 17g
(Dont Acides Gras Saturés: 3,3g)
- ♦ Glucides: 29g
(Dont sucres: 10g)
- ♦ Protéines: 12g
- ♦ Fibres alimentaires: 27g
- ♦ Sodium: 0,03g
- ♦ Sel (Na x 2.5): 0,075g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	300 000
E. coli / g	10
C. perfringens / g	100
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENTS

- Sachets 250g ou de 500g ou de 1kg
- Pot de 80g

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le « **PIMENT DE CAYENNE MOULU** » 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.

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.