

PIMENT DU MEXIQUE MOULU

Épices

Création

Le « **PIMENT DU MEXIQUE MOULU** » est constitué des fruits séchés d'un arbre de la famille des « *Myrtaceae* » et de l'espèce « *Pimenta dioica* ». Les baies sont ensuite broyées. Il est également appelé « piment de la Jamaïque » ou « tout-épice ».

Origines possibles : Mexique ou Honduras ou Guatemala

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique (arômes pouvant rappeler le poivre, le clou de girofle, la cannelle et la muscade)
- Couleur : marron foncé, auburn
- Aspect : poudre

VALEURS NUTRITIONNELLES

MOYENNES

(Pour 100g de produit)

Source : Fournisseur

Énergie : 1457kJ - 348kcal

- ♦ Matières grasses : 8,7g
(Dont Acides Gras Saturés : 3,1g)
- ♦ Glucides : 50,5g
(Dont sucres : 48g)
- ♦ Protéines : 6,1g
- ♦ Fibres alimentaires : 22g
- ♦ Sodium: 0,04g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,1g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	500 000
B. cereus / g	10 000
C. perfringens / g	10 000
Moisissures / g	1 000 000
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENTS

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

STOCKAGE

Le « **PIMENT DU MEXIQUE 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) : 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

CONSUMABLES & 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.