

# POIVRE BLANC ENTIER BIO\*

Épices

Mâj : origines possibles

Le « **POIVRE BLANC ENTIER BIO\*** » est la baie déshydratée issue du poivrier « *Piper nigrum* ». Les baies ont été débarrassées de leur péricarpe (enveloppe). Le produit est débactérisé par traitement thermique.

Origines possibles : Sri Lanka ou Indonésie

\* Produit issu de l'agriculture biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : blanc crème à brun clair
- Aspect : baies entières

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Énergie : 1300kJ - 310kcal

- ♦ Matières grasses : 2,1g  
(Dont Acides Gras Saturés : 0,6g)
- ♦ Glucides : 48g  
(Dont sucres : /)
- ♦ Protéines : 11g
- ♦ Fibres alimentaires : 26g
- ♦ Sodium: 0,005g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,01g

## CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

| Germes recherchés                | Valeurs maximales |
|----------------------------------|-------------------|
| B. cereus / g                    | 1 000             |
| E. coli / g                      | 100               |
| Staphylocoques (coagulase +) / g | 100               |
| Clostridia / g                   | 100               |
| Levures / g                      | 1 000             |
| Moisissures / g                  | 5 000             |
| Salmonella / 25g                 | Non détectée      |

## CONDITIONNEMENT

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

## STOCKAGE

Le « **POIVRE BLANC ENTIER BIO\*** » 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)** : 18 mois (à partir de la date d'expédition).

## 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](http://www.beaunepices.fr)

Entreprises appartenant au Groupe Granday

*Laboratoires ABIA*

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES  
[www.laboratoires-abia.com](http://www.laboratoires-abia.com)



Granday Distribution  
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE  
[www.granday-distribution.fr](http://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.