

POIVRE NOIR CONCASSÉ FIN TT

Épice déshydratée

Màj : Critères microbiologiques

Le « **POIVRE NOIR CONCASSÉ FIN TT** » est obtenu après concassage puis tamisage des baies de poivre noir (*Piper nigrum*). Le produit est débactérisé par traitement thermique.

Origines possibles : Vietnam ou Brésil ou Indonésie

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : foncé, noir grisâtre
- Granulométrie : de 0,8 à 1,5 mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Énergie: 1380kJ - 330kcal

- ♦ Matières grasses: 7,5g
(Dont Acides Gras Saturés: 2,9g)
- ♦ Glucides: 39g
(Dont sucres: 0,6g)
- ♦ Protéines: 13g
- ♦ Fibres alimentaires: 26g
- ♦ Sodium: 0,01g
- ♦ Sel (Na x 2.5): 0,04g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
E. coli / g	10
B. cereus / g	1 000
Clostridium / g	1 000
Levures / g	10 000
Moisissures / g	10 000
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENTS

- Sachet de 1kg
- Seau de 12,5kg

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le « **POIVRE NOIR CONCASSÉ FIN TT** » 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
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.