

POIVRES 4 SAISONS CONCASSÉS

Mélange technologique à base d'épices

Màj : /

Le mélange « **POIVRES 4 SAISONS CONCASSÉS** » se présente sous la forme d'un assemblage hétérogène à la teinte orangée. Il est constitué de trois poivres concassés : noir, blanc et vert. Les poivres noir et blanc sont enrobés d'oléorésine de paprika, qui leur confère la couleur orangée caractéristique du mélange. Le poivre vert, ajouté ultérieurement, n'est pas enrobé, préservant ainsi sa teinte naturelle. Le mélange dégage une odeur typique et épicée de poivre.

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

LISTE DES INGRÉDIENTS (par ordre décroissant)

Ingrédients	Poivre noir	Poivre blanc	Poivre vert	Sel	Colorant : E160c (Oléorésine de paprika)
Origines possibles	Vietnam ou Brésil ou Indonésie	Vietnam	Inde	France ou Pays-Bas	Inde ou Chine

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (Pour 100g de produit)

Énergie : 1296kJ - 310kcal

- ♦ Matières grasses : 5,6g
(Dont Acides Gras Saturés : 2,0g)
- ♦ Glucides : 41g
(Dont sucres : 5,2g)
- ♦ Protéines : 12g
- ♦ Fibres alimentaires : 25g
- ♦ Sodium: 1,9g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 4,7g

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
Moisissures	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 « **POIVRES 4 SAISONS CONCASSÉS** » 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 (à partir de la date de production).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit ne contient pas d'allergène majeur comme ingrédients, 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.