

Poivre noir en grains

Épice



Description du produit

Poivre noir en grains (Piper nigrum - Piperaceae)

Utilisation

Selon préférences personnelles

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs polypropylène de 25 kg (net) ; sur palettes ; 12 mois après la date de fabrication ; à conserver dans un endroit frais et sec.

Caractéristiques organoleptiques

Noir ; rond à pores ; goût épicé et typique du poivre

Origine

Indonésie



Poivre noir en grains

DATA SPECIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Comptage bactérien total	< 50 000 ufc/g
Coliformes	< 100 ufc/g
Humidité	< 10 %
Corps étrangers	Absence

REMARQUES GÉNÉRALES CONCERNANT LE RÈGLEMENT SUR LES ALLERGÈNES

Les informations concernant les allergènes correspondent à l'état actuel du règlement et sont établies sur la base des indications livrées par le fournisseur. Toutes les indications font référence aux matières premières contenues dans la recette.

Contamination croisée : des plans de mixage optimisés et des mesures de nettoyage régulières des unités de mixage et de transport permettent de réduire le risque de transfert de substances allergènes (par les poussières par exemple).

Néanmoins, en raison de la diversité des produits fabriqués par le producteur, des amidons peuvent apparaître à l'état de traces.

Poivre noir en grains

DATA SPECIFICATIONS

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Blé	x		x	
Seigle	x		x	
Orge	x		x	
Avoine	x		x	
Épeautre	x		x	
Kamut (Blé de Khorasan)	x		x	
Crustacés	x		x	
Œuf	x		x	
Poisson	x		x	
Arachides	x		x	
Soja	x		x	
Lait	x		x	
Amandes	x		x	
Noisettes	x		x	
Noix	x		x	
Noix de cajou	x		x	
Noix de pécan	x		x	
Noix du Brésil	x		x	
Pistaches	x		x	
Noix de Macadamia / Noix du Queensland	x		x	
Céleri	x		x	
Moutarde	x		x	
Graines de sésame	x		x	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	x		x	
Lupin	x		x	
Mollusques	x		x	
Lactose	x		x	
Amidon	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamate (E620 – E625)	x		x	
Poulet	x		x	
Coriandre	x		x	
Maïs	x		x	
Légumineuses	x		x	

Bœuf	x		x	
Porc	x		x	
Carottes	x		x	

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022