

Poivre noir moulu HT

Épice



Description du produit

Le poivre noir moulu contient peu de germes et son grain a une taille d'env. 400 à 500 microns. Ses fruits sont récoltés à maturité puis séchés jusqu'à obtention de leur couleur noire.

Utilisation

Selon préférences personnelles.

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs papier doublés polypropylène de 25 kg (net) ; sur palettes ; 24 mois après la date de fabrication ; fermé hermétiquement ; à conserver dans un endroit sec à température ambiante.

Caractéristiques organoleptiques

Poudre grisâtre noire ; finement moulue ; saveur épicée typique du poivre

Origine

Vietnam, Brésil, Équateur



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Bacillus cereus	< 1.000 KBE/g
Escherichia Coli	< 1.000 KBE/g
Clostridium sulfito-réducteurs	< 1.000 KBE/g
Moisissures et levures	< 10.000 KBE/g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Comptage bactérien total	< 300.000 KBE/g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Cendres	max. 8%
Cendres insoluble dans l'acide	max. 2%
Humidité	max. 12%
Huile essentielle	min. 0,5 ml/100g
Piperin	min. 2,5%

REMARQUES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES ET PROCÉDÉS DE FABRICATION

Les matières premières ne sont pas ionisées ni soumises à l'étiquetage selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'autorisation, l'étiquetage et la traçabilité d'aliments de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux génétiquement modifiés. Ce produit ne contient pas d'alcool. Les produits naturels sont soumis aux fluctuations de qualité des conditions météorologiques, des récoltes et des cultures. De légères variations de couleur, d'odeur, de taille, de forme, de texture et de consistance ne peuvent donc être complètement exclues et ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G (CALCULÉES)

Valeur énergétique	308 kcal / 1296 KJ
Glucides	52 g
- dont sucres	49 g
Protéines	11 g
Lipides	3 g
- dont acides gras saturés	0,9 g
Sel	0,1 g

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