

# FICHE TECHNIQUE

Crée le : 11/03/2010

Mise à jour : 17/10/2019

---

**Nom du produit** : PAPIKA FLOCON VERT  
**Nom botanique** : *Capsicum annuum Linnaeus*  
**Code produit** : 434

## Description

Origine : CHINE  
Ingrédients : poivron vert  
Taille (degré de broyage/coupe) : flocons de 6 à 10 mm  
Transformation : poivrons verts lavés, coupés, séchés et émincés en flocon

## Caractéristiques organoleptiques

Odeur : faible mais agréable  
Goût : frais, typique du produit  
Texture/consistance : flocons  
Couleur : vert

## Micro-organismes en UFC/g

	Valeurs cibles	Maximum
FMAR à 30 °C	: 1 000 000	10 000 000
Levures	: 10 000	1 00 000
Moisissures	: 10 000	1 00 000
E. coli	: 100	1 000
Salmonelles	: négatif dans 25 g	négatif dans 25 g

## Valeurs physico-chimiques

Humidité : < 12 %

## Corps étrangers

Des mesures appropriées ont été prises, afin d'éviter l'apparition de corps étrangers (tamis, aimant, détecteurs de métaux).

**Allergènes** : absence  
(Présence sur le site de céleri, moutarde, pistaches, sésame)

**OGM** : exempt d'OGM (selon le règlement CE n°1829/2003)

**Ionisation** : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

## Contaminants

Les teneurs maximales en résidus de pesticides, métaux lourds et toxines sont conformes à celles fixées par la réglementation européenne en vigueur.

**Stockage/conservation**

Stockage : Dans son emballage fermé, au frais et au sec.  
A l'abri de la lumière.

DLUO : 24 mois à partir de la date de production

**Conditionnement**

: Carton + sac plastique de 15 ou 20 kg  
Sachet plastique alimentaire de 1 Kg (carton de 10)

*Tous les matériaux d'emballage en contact direct avec le produit sont conformes aux règlements CE 1935/2004 et 10/2011 et leurs mises à jour et sont adaptés pour le type d'utilisation spécifique auxquels ils sont destinés*

**Traçabilité**

Disponible (en amont/en aval) sur la base du numéro de lot attribué et du code article.

**Remarque** : Les valeurs indiquées sur cette fiche technique correspondent aux valeurs moyennes constatées au cours d'une période prolongée. Elles ne peuvent donner lieu à des exigences de garanties ou de responsabilité de produit et ne peuvent être la base de réclamations. Les renseignements fournis ici sont basés sur les connaissances et les expériences actuelles au moment de la rédaction de cette fiche. Ils sont communiqués uniquement à titre informatif et ne peuvent se substituer au propre contrôle d'entrée des marchandises réalisé par le client.

*Le produit est en conformité avec toutes les réglementations Européennes en vigueur.*