

Dumortier, S.A.R.L.

ZA des Lions - 2, Allée des Trois Lions
59223- Roncq,
Francia

Messieurs,

M782001

A la suite nous détaillons les specifications de l'échantillon suivant:

Produit: **Pimentón Dulce 140 ASTA**

Description: Le piment est obtenue de la moture de fruits sains et secs de la variété Capsicum annum Linnaeus.

Couleur: La couleur est rouge.

Arome et goût: Arome du piment sans odeurs étrangères, goût doux.

Analyse Physico-Chimique	Exigences	Méthode
Matières colorantes naturelles	140 ASTAS / c.u.	ASTA 20.1
Teneur en eau	9,00 %	ASTA 2.1
Cendres Totales	8,00 %	ISO-928
Cendres Insolubles dans l'acide	1,50 %	ISO-930
Aflatoxine B1	5,00 µg/kg	HPLC-FLD
Aflatoxines Totales (B1+B2+G1+G2)	10,00 µg/kg	HPLC-FLD
Ocratoxine A	20,00 µg/kg	HPLC-FLD
Capsaïcine	<50 mg/kg	HPLC-FLD
Plomb (Pb)	0,10 mg/kg	ICP-AES
Analyse Microbiologique	Exigences	Méthode
Salmonelles	Negative /25 g.	LAB/M/MB/10 T.Unique rapid t

Dumortier, S.A.R.L.

ZA des Lions - 2, Allée des Trois Lions
59223- Roncq,
Francia

José Sanchez Aranda, S.L. certifie que le piment poudre moulu et analysé dans nos aménagements est fabriqué seulement avec des fruits de Piment (*Capsicum annum*) et ne contient pas:

- O.G.M.
- Amidons (Maïs, tournesol, etc..)
- Poudre de tomate

Emballages: Sacs 25 Kgs en PE ou PP avec housse en Polyéthylène.

Etiquetage: Chaque expédition reçoit un numéro de lot différent, elle est contrôlée dans notre laboratoire obtenant une fiche analytique.

Conditions stockage: Maintenir les sacs fermés dans un endroit frais et sec, éviter la lumière solaire directe .

Date validité: Le produit, stocké dans les conditions ci-dessus, peut être consommé pendant mois: 24