

Nom du produit : POIVRE BLANC POWDRE DEBACTERISE – TRAITE THERMIQUE
Nom botanique : *Piper nigrum*
Code produit : 221VT

Description

Origine : Vietnam, Indonésie, Inde, Brésil
Ingrédients : poivre 100 %
Taille (degré de broyage/coupe) : mouture fine (30 MESH, 600 microns)
Transformation : Broyage

Caractéristiques organoleptiques

Odeur : forte, piquante et aromatique
Goût : fort, piquant, âcre
Texture/consistance : poudre fine
Couleur : blanchâtre

Micro-organismes en UFC/g

FMAR à 30 °C : ≤ 300 000
Coliformes : ≤ 1 000
E. coli : ≤ 10
Levures : ≤ 1 000
Moisissures : ≤ 1 000
Salmonelles : négatif dans 25 g

Valeurs physico-chimiques

Humidité : ≤ 14 %
Aflatoxine B1 : ≤ 5 µg/kg
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : ≤ 10 µg/kg
Ochratoxine A : ≤ 15 µg/kg
Corps étrangers : < 0.5 %

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 : 18 mois minimum à partir de la date de production

Conditionnement : Sac papier doublé de polyéthylène de 25 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.