

POIVRE NOIR MOULU DVE

Épices et plantes aromatiques

■ DEFINITION

Les graines de poivre noir (*Piper nigrum*) sont séchées, nettoyées, déshydratées entières avant d'être moulues. Le produit est traité thermiquement.

■ COMPOSITION

Poivre noir moulu.

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

Poivre noir ou épice.

■ SECURITE ALIMENTAIRE

Attestation concernant le produit ainsi que ses composants :

* Non OGM selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

* Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.

* Selon le règlement (UE) N° 1169/2011 et ses modifications,
les allergènes présents dans le produit sont :

- Aucun

* Conforme au Règlement (UE) 2023/915 du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Traces possibles de : Aucun

■ ORIGINES GEOGRAPHIQUES DES COMPOSANTS

Poivre noir

Afrique, Amérique du sud,
Asie (hors Chine/Inde/Japon), Inde
Indonésie

Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité en fonction des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.

■ DOSE ET MODE D'EMPLOI

Selon le goût recherché.

Pour denrées alimentaires: emploi limité.

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage ; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

Microbiologiques :	
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g
Bacillus cereus	< 1 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Levures	< 1 000 ufc/g
Moisissures	< 1 000 ufc/g
Salmonelles	absence/ 25g

■ CONDITIONNEMENT

Sac 25 Kg

Sachet 5 Kg

■ STOCKAGE ET DUREE DE VIE

16 mois de conservation dans l'emballage d'origine fermé, conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

FT N° 5880 Version 13 - mise à jour le 08/01/2025

Références internes :

AS02630VIE025, AS02630VIE5

Formule N° : 83170

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage ; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.