


|  |   |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION | Rev C<br>Réf : EN Q 4.1           |
|  | Date de création: 03/05/2010            | Date d'application:<br>03/03/2014 |

Mise à jour / Update : 03/03/2014

NF ISO 959-2 aout 98

**Dénomination:** POIVRE BLANC MOULU - WHITE PEPPER GROUND

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

**Description :** Broyage des baies séchées du Piper nigrum L. débarassées de l'enveloppe extérieure du péricarpe. Grinding dried berries of Piper nigrum L without pericarp,

**Origine(s) :** Vietnam / Vietnam

**DLUO (An) /  
BB (Years) :** 2

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique très aromatique et peu piquante / Typical, very aromatic and not much spicy.

**Couleur /  
Color :** Blanc à blanc crème / White to cream

Le produit doit être exempt de flaveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou flaveurs désagréables)

**Utilisation prévue  
: Intended use** Pour toute la cuisine. / For cooking

**Ionisation :** Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

**OGM / GMO :**

**Allergènes / Allergens :** Conditionnement sachets traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement flacons/ pots/ vrac retravaillé : traces de: graines de sésame, moutarde, céleri/ traces of sesame, mustard, celery, gluten in sachet packaging. traces of sesame, mustard, celery in jar, bulk and pot packaging.

**Conditions de stockage :  
/ storage conditions** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

|                                      |                      | <b>Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :</b> |              |
|--------------------------------------|----------------------|--|--------------|
| Masse volumique / Bulk density (g/l) | <b>510</b>           | Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.          | <b>3,5%</b>  |
| Humidité / Moisture % (m/m), max :   | <b>14%</b>           | Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.      | <b>0,3%</b>  |
|                                      |                      | Huiles essentielles ml/100g sur sec, min                   | <b>0,7%</b>  |
| Granulométrie / Size:                | <b>95%&lt;1000µm</b> | Teneur en pipérine (min): 4%                               |              |
|                                      |                      |  |              |
| Aflatoxines B1 (µg/kg):              | <b>&lt;5</b>         |  |              |
| Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):     | <b>&lt;10</b>        |  |              |
| Ochratoxines A (µg/kg):              | <b>&lt;15</b>        | Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max.           | <b>6,50%</b> |

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.