

## AOP PIMENT d'ESPELETTE en Poudre

- Composition : Piments d'Espelette AOP séchés et broyés
- Origine : Aire géographique de l'AOP (10 communes à l'ouest des Pyrénées Atlantiques dans le Pays Basque en France).
- Aspect - Goût : Intensité olfactive dominée par un arôme fruité, grillé.
- Méthode : Après récolte, les piments sont triés et mis en maturation (pré séchage) pendant 15 jours minimum, dans un endroit chaud et aéré permettant un séchage naturel. En fin de période, les piments sont passés au four quelques heures puis broyés.
- Référence : PO.01 PO.02 PO.03 PO.04 PO.05 PO.06
- Emballage : Bocal verre de 15g ou 40 g. Sachet sous-vide de 250, 500,1000 ou 5000g.
- Conservation : Jusqu' à 24 mois dans des conditions normales de stockage et plusieurs mois après ouverture, dans un récipient hermétiquement fermé ou au réfrigérateur.
- Caractéristiques :
- |                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| <i>Protéines</i>                | 14% |
| <i>Matières grasses</i>         | 11% |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | 2%  |
| <i>Glucides</i>                 | 28% |
| <i>Dont sucres</i>              | 19% |
| <i>Matières minérales</i>       | 8%  |
| <i>Eau</i>                      | 2%  |
| <i>Fibres</i>                   | 37% |

*Valeur énergétique pour 100g*      81kcal ou 340kJ

Valeurs d'une analyse, données à titre indicatif ; légèrement variables d'un lot sur l'autre.

<u>Critères Microbiologiques</u> :	Germes totaux = FMAR	<1 000 000
	Coliformes totaux	<10 000
	E. coli	<100
	ASR	<10
	Salmonella	absence dans 25g
	Levures et moisissures	<10 000

Allergènes : sans

OGM : Ne contient pas d'organisme génétiquement modifié.

Ionisation : Absence de traitement ionisant (selon réglementation en vigueur).

Référence	Numéro Version	Date Rédaction	Rédacteur	Visa
	2	20/12/2015	XC	XC
BIPER GORRI / SARL ITZAINA Chemin Aldabidea 64480 JATXOU FRANCE www.bipergorri.fr				