 CEPASCO <i>la centrale des épices</i>	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev B Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 06/02/2012

Mise à jour / Update : 09/02/2012

NF V32-140 sept 75

Désignation: PIMENT DOUX QUINTESSENCE - QUINTESSENCE SWEET PAPRIKA

Description : Fruits du Capsicum annum Linnaeus broyé finement.

Origine(s) : Espagne

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

Flaveur / Flavor : Douceâtre et légèrement astringente.

**Couleur /
Color :** Orangée à rouge foncée

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

Utilisation prévue : Intended use : Les piments doux s'utilisent dans la préparation de sauces, de ragoûts ou dans la charcuterie.

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.


OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée.

Allergènes / Allergens : (directive 2000/13/CE) Conditionné dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde, céleri, gluten / Packed in a factory using : sesame, mustard, celery, gluten

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.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	540	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	11%		Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	8,0%
			Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	0,7%
Granulométrie / Size:	90% < 1000µm		teneur en capsaïcine < 30 mg/100g	
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5			
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10			
Ochratoxines A (µg/kg):	<30		Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max.	17,00%
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV				

Salmonella / 25g : Absence / none

<p>CEPASCO</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION</p>	<p>Rev B Réf : EN Q 4.1</p>
	<p>Date de création: 03/05/2010</p>	<p>Date d'application: 06/02/2012</p>

Mise à jour / Update : 09/02/2012

NF V32-140 sept 75