

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

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF V32-140 sept 75

Dénomination: PIMENT DOUX FUME - SMOKED SWEET PAPRIKA

Description : Fruits du Capsicum annum Linnaeus broyé finement et fumé / Ground and smoked fruits of Capsicum annum Linnaeus.

Origine(s) : Espagne / Spain

DLUO (An) / 2

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Douceâtre et légèrement astringente / Soft and astringent..

Couleur / Color : Orangée à rouge foncée/ Orange to dark red

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

Utilisation prévue / Intended use Les piments doux s'utilisent dans la préparation de sauces, de ragoûts ou dans la charcuterie. / For sauce, stew and cooked meat preparation.

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 modifiées, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, 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.

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.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	550	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	12%		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):	<20		Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max.	17,00%
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV				

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.