

	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 ISO 972 juil 97

Désignation: PIMENT FORT ENTIER

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

Description : Fruits séchés du Capsicum annum ou capsicum frutescens.

Origine(s) : Malawi, Bénin, Togo, Kenya

**DLUO (An) /
BB (Years) :** 3

Flaveur / Flavor : Chaude et piquante

**Couleur /
Color :** Rouge foncé à orange jaune.

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

Utilisation prévue : Utiliser plus volontiers du piment entier plutôt que de la poudre : vous pourrez toujours l'ôter en cas d'excès.
Intended use

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

Conditions de stockage : 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.
/ storage conditions

Masse volumique / Bulk density (g/l)	220	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	11%	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	10,0%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	0,5	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	1,6%
		Indice scoville > 40 000	
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5		
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10		
Ochratoxines A (µg/kg):	<30		

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 ISO 972 juil 97