

 CEPASCO	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 ISO 972 juil 97

Dénomination: PIMENT FORT ENTIER - CHILI

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

Description : Fruits séchés du Capsicum annum ou capsicum frutescens / Dried fruits of Capsicum annum ou capsicum frutescens.

Origine(s) : Afrique, Chili / Africa, Chile

DLUO (An) / 3
BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Chaude et piquante / Hot and spicy.

Couleur / Rouge foncé à orange jaune / Red with yellow
Color :

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

Utilisation prévue / Intended use Utiliser plus volontiers du piment entier plutôt que de la poudre : vous pourrez toujours l'ôter en cas d'excès / Use more whole chili than ground one : You will can take it off in case of excess.

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 / 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. Conditionnement vrac retravaillé : traces de : graines de sésame, moutarde, céleri. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten. Reworked bulk packaging: traces of: sesame seeds, mustard, celery.

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)	230	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):	<20			

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.