

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 26/04/2022

NF ISO 972 juil 97

Dénomination: PIMENT FORT MOULU - CHILLY POWDER

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

Description : Fruits séchés du Capsicum annum ou capsicum frutescens broyés / Ground dried fruits of Capsicum annum ou capsicum frutescens.

Origine(s) : Inde - Chine - Indonésie / India - China - Indonesia **DLUO (An) / BB (Years) :** 2

Flaveur / Flavor : Chaude et piquante / Hot and spicy. **Couleur / Color :** Rouge à rouge orangé / Red to orange red

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

Utilisation prévue / Intended use : Dans tous les pays, il sert préparer des sauces épicées en association avec d'autres aromates / In all countries, it is used to prepare spiced sauces with other herbs.

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. - 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.

		Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Masse volumique / Bulk density (g/l)	500	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	10,0%
Humidité / Moisture % (m/m), max :	11%	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	1,6%
Granulométrie / Size:	90% < 1000µm	Indice scoville > 20 000	
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5		
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10		
Ochratoxines A (µg/kg):	<20		
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV			
Salmonella /25g :	Absence / none	Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.	