

	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

**Dénomination:** POIVRE NOIR CONCASSE - BLACK PEPPER CRUSHED

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

**Description :** Concassage des baies propres, sèches et saines du Piper nigrum L. / Crush of clean, dry and healthy Piper nigrum berries.

**Origine(s) :** Vietnam / Brésil

**DLUO (An) /** 3

**BB (Years) :**

**Flaveur / Flavor :** Très aromatique et fortement piquante / Very aromatic and hot

**Couleur /** Noire et blanche / black and white

**Color :**

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

**Utilisation prévue** Pour toute la cuisine. For cooking

**: 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.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling

**OGM / GMO :**

**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 :** 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**

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)	<b>570</b>
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>13%</b>
Granulométrie / Size:	<b>1,7 à 3 mm</b>
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<b>&lt;5</b>
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<b>&lt;10</b>
Ochratoxines A (µg/kg):	<b>&lt;15</b>

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.