

	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

Désignation: 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.

Origine(s) : Vietnam, Madagascar

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

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

Couleur / Color : Noire et blanche / black and white

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

**Utilisation prévue :
Intended use** Pour toute la cuisine.

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

Masse volumique / Bulk density (g/l) **610**

Humidité / Moisture % (m/m), max : **13%**

Aflatoxines B1 (µg/kg): **<5**

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg): **<10**

Ochratoxines A (µg/kg): **<15**

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**