

	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 VERT BOITE - GREEN PEPPER BOX

**Ingrédients / Ingredients list**

Poivre, eau, sel, antioxydant: acide citrique E330 / Pepper, water, salt, citric acid E330.

**Description :** Baies de Piper nigrum L. non mûres mises en saumure puis en conserve / Green piper nigrum berries in brine then can.

**Origine(s) :** Inde/ India **DLUO (An) / BB (Years) :** 4

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique et aromatique / Typical and aromatic. **Couleur / Color :** Verte

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

**Utilisation prévue : Intended use** Utilisé surtout dans la cuisine thaïlandaise, le poivre vert parfume dans nos contrées, les plats de gibier et de canard / Used in thai food, green pepper perfume game and duck dishes.

**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..

**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)	:	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	:	
Aflatoxines B1 (µg/kg):	:	<5
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	:	<10
Ochratoxines A (µg/kg):	:	<15

**Salmonella /25g :** Absence / none **Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.**