

	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 10621 avr 98

**Dénomination:** POIVRE VERT DESHYDRATE - GREEN PEPPER

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

**Description :** Baies propres, sèches et saines du Piper nigrum L. ayant un péricarpe intact. / Clean, dry and healthy berries Piper nigrum L. with pericarp.

**Origine(s) :** Inde / India **DLUO (An) / BB (Years) :** 3

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique après réhydratation. / Characteristic after rehydration. **Couleur / Color :** Vert / Green

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 cooking, green pepper perfume game dishes and duck

**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 :** Ce produit contient des sulfites. Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - This product contains sulphites. 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.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	<b>370</b>	<b>Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :</b>	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>8%</b>	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	<b>5,0%</b>
		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	<b>0,3%</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.