

	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 : 03/03/2014

NF V32-140 sept 75

Dénomination: PIMENT DOUX ESPECIAL - ESPECIAL SWEET PAPRIKA

Ingrédients / Ingredients list

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

Piment doux especial / Especial sweet pepper

Description : Fruits du Capsicum annum Linnaeus broyé finement. / Ground fruits of Capsicum annum Linnaeus.

Origine(s) : Espagne/ Spain

**DLUO (An) /
BB (Years) :** 2

Flaveur / Flavor : Douceâtre et légèrement astringente / Soft and astringent.

**Couleur /
Color :** Orangée à rouge foncée/ Orange to dark red

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

**Utilisation prévue
: Intended use** Les piments doux s'utilisent dans la préparation de sauces, de ragoûts ou dans la charcuterie / For sauce, stew and cooked meat preparation.

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.. Do not contain GMO.

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement flacons/ pots: traces de: graines de sésame, moutarde, céleri/ traces of sesame, mustard, celery, gluten in sachet packaging. traces of sesame, mustard, celery in jar and pot packaging.

**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)	500	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :		
Humidité / Moisture % (m/m), max :	11%		Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	8,0%
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :			Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	0,7%
Granulométrie / Size:	90% < 1000µm		Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5		Indice scoville < 5000 SHU	
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10		ASTA :	70
Ochratoxines A (µg/kg):	<30		Teneur en composés sulfurés organiques volatils, %(m/m) sur sec, min.	
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV			Extrait soluble à l'eau froide, % (m/m) sur sec	
			Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max.	17,00%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.