

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 05/02/2024

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 traité vapeur / Especial sweet pepper steam sterilization

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

**Origine(s) :** Espagne/ Spain

**DLUO (An) /** 2

**BB (Years) :**

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

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

**Color :**

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 / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - 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.

		<b>Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :</b>	
Masse volumique / Bulk density (g/l)	<b>530</b>	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	<b>8,0%</b>
Humidité / Moisture % (m/m), max :	<b>10%</b>	Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	<b>0,7%</b>
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :		Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	
Granulométrie / Size:	<b>90%&lt;1000µm</b>	Indice scoville < 500 SHU	
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<b>&lt;5</b>	ASTA :	<b>70</b>
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<b>&lt;10</b>	Teneur en composés sulfurés organiques volatils, %(m/m) sur sec, min.	
Ochratoxines A (µg/kg):	<b>&lt;20</b>	Extrait soluble à l'eau froide, % (m/m) sur sec	
Absence de colorants Sudan I, II, III, IV		Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max.	<b>17,00%</b>

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.