

	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 ROUGE DE KAMPOT- KAMPOT PEPPER

Description : Baies arrivées à maturité de Piper nigrum, sectionnées à la main, nettoyées et deshydratés/ whole berries, hand selected cleaned and air deshydrated

Origine(s) : Cambodge/Cambodia

DLUO (An) / 3

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : caractéristique / typical

Couleur / Color : Rougeâtre brun/ Dark red Brown

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

Utilisation prévue / Intended use Ce poivre se marie à merveille dans tous les desserts, plats de viande et de poisson.

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 modifiées, 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. / Actually, there is no known GMO spice or herb for

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.

Masse volumique / Bulk density (g/l) **525**

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

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.