

CEPASCO 	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 V32-140 sept 75

Dénomination: PIMENT DOUX ESPECIAL - ESPECIAL SWEET PAPRIKA

Ingrédients / Ingredients list

Produit certifié Cachet toute l'année par le rabbinat de Marseille

Piment doux especial traité vapeur / Especial sweet pepper steam sterilization

Description : Fruits du Capsicum annuum Linnaeus broyé finement. / Ground fruits of Capsicum annuum 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 Les piments doux s'utilisent dans la préparation de sauces, de ragoûts ou dans la charcuterie / For sauce, stew and cooked
: Intended use 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 : 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.
/ storage conditions

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

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.