

	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 : 30/05/2022

Dénomination: POIVRE DE TIMUT - TIMUT PEPPER

Description : Baies arrivées à maturité de *Zanthoxylum armatum*

Origine(s) : Nepal / Nepal

DLUO (An) / 3

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Caractéristique du produit/ Characteristic of product

Couleur / Marron -Noire/Brown to Black

Color :

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

Utilisation

Ce poivre sublimerait tous vos plats sucrés comme salés, grâce à sa fraîcheur surprenante d'agrumes.

prévue :

Intended use

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 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 sachets packaging. traces of sesame, mustard, celery in jars 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)

Humidité / Moisture % (m/m), max :

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.