	<b>réfinfo : 102002</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 102002	<b>POIVRE BLANC GRAINS</b>	Créée le : 07/07/20 Révisée le : (0) Page 1 / 3

### DEFINITION

Produit obtenu par déshydratation de baies de poivre *Piper nigrum Linnaeus* arrivées à pleine maturité.  
Origine : variée (Inde, Malaisie, Indonésie, Brésil, Vietnam)

### COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Poivre blanc

### USAGE PREVU

Sans mention contraire, ce produit peut être consommé tel quel et ne fait pas l'objet de limitations dans la manière de le mettre en œuvre.

Il est adapté à la majorité des consommateurs excepté ceux développant une intolérance spécifique et à ceux sujets à une allergie ou à une intolérance aux allergènes déclarés ci-dessous le cas échéant.

### DECLARATION ALLERGENES

	arachide	crustacé	céleri	fruits coques	gluten	lait	lupin	mollusque	moutarde	œuf	poisson	soja	sulfites	sésame
Présence	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Contamination croisée sur site	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Contamination croisée à l'origine	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : produit de couleur blanc-beige-gris.

Odeur / Goût : caractéristiques du poivre, fortement piquant et très aromatique, absence d'odeur ou goût étrangers.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES


Humidité (4h00 à 70°C sous vide) : 14 % max.


Pipérine (ASTA 12.1) : 4 % min.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ)	1238
Energie : (kcal)	296
Matières grasses en g	2.1
Dont acides gras saturés en g	0.6
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	68.6
Dont sucres en g	-
Fibres en g	26
Protéines en g	10.4
Sel (Nax2.5) en g	0.013

Source : FoodData Central, 2019

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
 PALC S.A.S.	François TREVISAN Directeur qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats

	<b>réfinfo : 102002</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 102002	<b>POIVRE BLANC GRAINS</b>	Créée le : 07/07/20 Révisée le : (0) Page 2 / 3

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 50 000 000 /g
Coliformes totaux	< 10 000 /g
Escherichia coli	< 1 000 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 1 000 /g
Staphylocoques pathogènes	< 1 000 /g
Levures	< 1 000 000 /g
Moisissures	< 1 000 000 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

Contrôle sur chaque lot de matière première

### STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.


DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.


### CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

SACHET	Emballage primaire	Emballage secondaire	Palette
Poids net	1000 g	10 000 g	450 kg
Poids brut	-	10 770 g	504 kg
Longueur	320 mm (variable)	380 mm	120 cm
Largeur	250 mm (variable)	250 mm	80 cm
Hauteur	100 mm (variable)	310 mm	177 cm
Matériau	PE	Carton	BOIS
Marquage	Impression	Etiquette autocollante	Etiquette autocollante
GENCOD	3344546010206	03344540026449	-
Nombre de pièces contenues		10	45

Les emballages utilisés pour conditionner l'ensemble des produits fournis sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment aux Règlementations 1935/2004/CE, 10/2011/CE, 2023/2006/CE, 2007/19 et au Décret n°2007/766, la directive n° 94/62/CE et du décret 2007/1467 et leurs modifications).

Conformément à la réglementation en vigueur l'emballage ne contient pas de Bisphénol A (BPA).

 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification PALC S.A.S.	<b>EMETTEUR</b>	<b>VERIFICATEUR</b>	<b>APPROBATEUR</b>
	François TREVISAN Directeur qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats

	<b>réfinfo : 102002</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 102002	<b>POIVRE BLANC GRAINS</b>	Créée le : 07/07/20 Révisée le : (0) Page 3 / 3

## ATTESTATION

La société certifie que tous les produits fournis :


- ne contiennent pas d'**organismes génétiquement modifiés** au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- ne subissent aucun traitement par **rayonnements ionisants**, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.
- sont conformes aux règlements en vigueur, à savoir :
  - **Règlement CE n°1881/2006** et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
  - **Règlements CE 396/2005, 178/2006** et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.

Un plan de surveillance contaminant est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risque.

Statuts divers	OUI	NON
Compatibilité Halal	X	
Compatibilité Kosher	X	
Compatibilité régime Végétarien	X	
Compatibilité régime Végétalien	X	
Certifié Agriculture Biologique		X
Présence de palme, palmiste et/ou dérivé		X
Présence de nanomatériaux		X

Mesures de maîtrise des corps étrangers	Descriptif
Détection métallique	Fe, nFe, inox <3,5 mm

**Remarque** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
PALC S.A.S.	François TREVISAN Directeur qualité	Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité	Benoît WINSTEL Directeur Achats