



réinfo : 101201 - 101803

FICHE TECHNIQUE

Product code : 101201 - 101803

POIVRE NOIR CONCASSE

Créée le : 07/07/20
Révisée le : (0)
Page 1 / 3

Edité le 25/01/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Baies de poivre (*Piper nigrum* L.) broyées, tamisées, sans aucune adjonction.

Le produit est débactérisé par traitement thermique.

Origine : Inde – Indonésie – Malaisie – Vietnam – Brésil – Equateur

COMPOSITION & DECLARATION

Poivre noir

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 gris-noir.

Odeur / goût : caractéristiques, fortement piquante et très aromatique, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | | |
|---------------|-----------------------|-------------|
| Humidité | 4h00 à 70°C sous vide | : 12 % max. |
| Pipérine | | : 4 % min. |
| Granulométrie | supérieur à 2.5 mm | : 10 % max. |
| | entre 2.5 et 1.0 mm | : 80 % min. |
| | inférieur à 1.0 mm | : 10 % max. |

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

| | |
|-------------------------------|--------|
| Energie : (kJ) | 1380 |
| Energie : (kcal) | 330 |
| Matières grasses en g | 7.5 |
| Dont acides gras saturés en g | 2.9 |
| Dont acides gras trans en g | < 0.01 |
| Glucides en g | 39 |
| Dont sucres en g | 0.6 |
| Fibres en g | 26 |
| Protéines en g | 13 |
| Sel (Nax2.5) en g | 0.04 |

Source : ANSES, Table de composition des aliments CIQUAL 2017



EMETTEUR

François TREVISAN
Directeur qualité


VERIFICATEUR

Jonathan CRUGNOLA
Responsable Contrôle Qualité

APPROBATEUR

Benoît WINSTEL
Directeur Achats

PALC S.A.S.

| | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------------|---|
|  | réfinfo : 101201 - 101803 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Product code : 101201 - 101803 | POIVRE NOIR CONCASSE | Créée le : 07/07/20 Révisée le : (0) Page 2 / 3 |

Edité le 25/01/21

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit traité thermiquement

| | | | |
|----------------------------|--------------|-------------------------------|-------------------|
| Germes aérobies mésophiles | < 500 000 /g | Coliformes totaux | < 1 000 /g |
| Escherichia coli | < 10 /g | Anaérobies sulfito-réducteurs | < 100 /g |
| Staphylocoques pathogènes | < 100 /g | Levures | < 1 000 /g |
| Moisissures | < 1 000 /g | Salmonella spp | non détectée /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


| Flappers - 101803 | Emballage primaire | Emballage secondaire | Palette |
|-------------------------------|---|------------------------|------------------------|
| Poids net | 380 g | 3040 g | 297,92 kg |
| Poids brut | 445 g | 3620 g | 374 kg |
| Longueur | Diamètre 79,5 mm | 329 mm | 120 cm |
| Largeur | Diamètre 79,5 mm | 169 mm | 80 cm |
| Hauteur | 221,4 mm | 232 mm | 177 cm |
| Matériau | PET – PP – PS (flacon – couvercle – joint) | Carton | BOIS |
| Marquage | Etiquette autocollante spécifique | Etiquette autocollante | Etiquette autocollante |
| GENCOD | 3344540028054 | 03344540025916 | - |
| Nombre de pièces contenues | | 8 | 98 |

| SACHET - 101201 | 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 | 3344546130201 | 03344540026432 | - |
| 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).

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

| | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------------|---|
|  | réfinfo : 101201 - 101803 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Product code : 101201 - 101803 | POIVRE NOIR CONCASSE | Créée le : 07/07/20 Révisée le : (0) Page 3 / 3 |

Edité le 25/01/21

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 |
|---|-----------------------|
| Tamisage | 1-3 mm |
| 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.

| | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
|  ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification | EMETTEUR | VERIFICATEUR | APPROBATEUR |
| | François TREVISAN Directeur qualité | Jonathan CRUGNOLA Responsable Contrôle Qualité | Benoît WINSTEL Directeur Achats |

PALC S.A.S.