

POIVRE BLANC MOULU TT

Le "POIVRE BLANC MOULU TT" est obtenu par broyage de poivre blanc entier. Le poivre blanc entier est obtenu à partir de la baie mûre entière de *Piper nigrum* dont on a retiré l'enveloppe extérieure (péricarpe). Le produit est débactérisé par traitement thermique.

Origines : Brésil - Indonésie - Chine - Vietnam - Inde

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- ✓ Flaveur caractéristique, légèrement piquante et aromatique.
- ✓ Couleur allant du mat brunâtre au blanc ivoire pâle.
- ✓ Aspect: poudre

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germe recherché	Valeurs Maximales
B. cereus / g	300
ASR / g	300
S. aureus / g	300
E. coli / g	300
Levures / g	30 000
Moisissures / g	30 000
Salmonelles / 25g	absence

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g de produit)

Énergie: 1382kJ - 330kcal

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| ♦ Matières grasses: 2,1g | ♦ Protéines: 10g |
| Dont Acides Gras Saturés: 0,5g | ♦ Fibres alimentaires: 4,3g |
| ♦ Glucides: 64g | ♦ Sodium: 0g |
| Dont sucres: 61g | ♦ Sel (Na x 2.5): 0g |

Source: fournisseur

CONDITIONNEMENT

- ✓ **Sachet de 1kg**

Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter.

Les emballages sont conformes à la réglementation en matière de contact alimentaire.

STOCKAGE

Le « POIVRE BLANC MOULU TT » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et autres nuisibles.

Date de Durabilité Minimale: 18 mois (à partir de la date de production).

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

❖ Produit non ionisé, ni fabriqué à partir de matières premières ionisées.

❖ Ne contient pas d'OGM et n'est pas soumis à déclaration d'OGM (règlement CE 1829/2003 et 1830/2003).

❖ Ce produit n'est pas un allergène majeur selon le règlement UE n°1169/2011.

❖ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : sésame, moutarde, gluten, lait/lactose.