

## POIVRE NOIR - MOULU

### EAN 54 200532 0838 6

### FICHE TECHNIQUE – 09/03/2023

**Ingrédients :** Poivre noir

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1157 kJ 276 kcal
Glucides	38,7 g
- Dont sucres	0,6 g
Matières grasses	3,3 g
- Dont acides gras saturés	1,4 g
Protéines	10,4 g
Sel	0,05 g
Sodium	20 mg

#### Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

## POIVRE NOIR - MOULU

### EAN 54 200532 0838 6

### FICHE TECHNIQUE – 09/03/2023

#### Description / Application

Nom légal: poivre noir moulu

Ce produit correspond aux réglementations UE en vigueur

#### Dosage recommandé & information technique

Selon le goût

#### Caractéristiques organoleptiques

Paramètres	Description
Apparence	Poudre
Goût	Poivre
Odeur	Poivré
Couleur	Noir

#### Pays d'origine

Vietnam

#### DLUO / Conditions de stockage et de transport

730 jours

Conserver au sec, à l'abri de la chaleur et du soleil, en emballage fermé.

#### Règlementation & Informations complémentaires

Le produit correspond aux directives UE.

Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

Cette déclaration d'ingrédients est conforme aux exigences du règlement (CE) 1169/2011.

Si des additifs sont présents, conformément au règlement 1333/2008 CE.

Si des arômes sont présents, conformément au règlement 1334/2008 CE.

Le système qualité est basé sur les principes HACCP. Certifié selon les référentiels BRC et IFS.

## POIVRE NOIR - MOULU

### EAN 54 200532 0838 6

### FICHE TECHNIQUE – 09/03/2023

#### Conditionnement

Le matériau d'emballage est de type alimentaire.

#### Paramètres microbiologiques

Parameter	Après fabrication (cfu/g)	Demi-durée de vie (cfu/g)	Fin de vie (cfu/g)
Total CFU	< 50 <sup>4</sup>	< 50 <sup>4</sup>	< 50 <sup>4</sup>
Levure	< 100	< 100	< 100
La moisissure	< 100	< 100	< 100
Salmonella spp.	Absent in 25 g	Absent in 25 g	Absent in 25 g

#### Information nanomatériaux

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux

#### Information OGM

Ni ce produit ni aucun des ingrédients utilisés ne sont dérivés d'organismes génétiquement modifiés.

#### Information Ionisation

Ce produit n'est pas irradié et ne contient pas d'ingrédients irradiés.

#### Information Contaminants et corps étrangers

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds, les dioxines et les mycotoxines.

Ce produit est passé au détecteur de métaux (Fe, Non-Fe, Inox)

#### Sécurité & Premiers secours

Principaux dangers :

Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc

**POIVRE NOIR - MOULU**  
**EAN 54 200532 0838 6**  
**FICHE TECHNIQUE – 09/03/2023**

pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.

Fiche de sécurité :

Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une fiche de données de sécurité au sens de ce règlement.