

POIVRE NOIR GRAINS BIOLOGIQUES

Fiche technique

Description du produit:	Poivre noir en grains « piper nigrum » issus de l'agriculture biologique	
Code article :	76368: 25 kg	76364: 500gr
	76365: 1 kg	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Poivre* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	Inde, Sri Lanka	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie	1192 kJ / 285 kcal
	Lipides	3g
	dont acides gras saturés	1g
	Glucides	52g
	dont sucres	49g
	Protéines	11g
	Fibres	13g
	Sel	0g
Sodium	44mg	
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : gris - noir Odeur : Typique Goût : Typique Texture : grains entier	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	< 12 %
	Cendre	< 7 %
	Cendre insoluble dans l'acide	< 1.5 %
	Teneur en huile essentielle	>2%
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 5.000.000 ufc/g
	Levures	< 1.000 ufc/g
	Moisissures	< 1.000 ufc/g
	Bacillus cereus	< 10.000 ufc/g
	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
	Clostridium sulfite réducteur	< 100 ufc/g
	E.coli	< 100 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g	
Conservation :	A température ambiante, à l'abri de la lumière directe.	
DDM :	36 mois	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967.	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	

POIVRE NOIR GRAINS BIOLOGIQUES

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	OUI (amandes)
Céleri et produits à base de céleri	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.