

DUCROS Industrie

Fiche technique Produit

500769 / Poivre blanc moulu / 425 g

DESCRIPTION

Le poivre blanc (*Piper Nigrum* Linnaeus) est obtenu à partir de baies de poivre dont on a éliminé l'enveloppe du péricarpe. La baie entière est cueillie à maturité et l'enveloppe extérieure du péricarpe éliminée avec macération préalable dans l'eau, puis séchée. Le poivre est broyé et débactérisé à la vapeur. La flaveur du poivre blanc est très aromatique et la pipérine lui confère une légère note piquante.

CONTRÔLE QUALITÉ

La qualité des matières premières et produits finis fait l'objet d'un contrôle systématique par notre laboratoire qui teste les caractéristiques organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques selon les méthodes de références ISO et AFNOR. Les sites de DUCROS sont certifiés ISO 9002 depuis 1997 et sous HACCP.

CONDITIONNEMENT

UC : 6 boîtes en PET 850 ml (LxlxH : 70x90x187 mm).

Palettisation : 20 UC/rang ; 5 rangs/palette.

Ces produits doivent être conservés dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.

La date limite d'utilisation optimale est de 24 mois.

SPECIFICATIONS

MICROBIOLOGIQUES			PHYSICOCHIMIQUES	
	CIBLE	VALEUR MAXI (M)	ORIGINES	INDONESIE, MALAISIE, BRÉSIL, CHINE
GERMES AEROBIES MESOPHILES TOTAUX / G	1,0 x 10 ⁵	5,0 x 10 ⁵	HUMIDITE	< 13 %
ENTEROBACTERIES / G	100	1000	GRANULOMETRIE	100 % < 315 µm % MINI < 200 µm 90
ESCHERICHIA COLI / G	10	100	PIPERINE SUR SEC	> 4 %
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / G	10	100	CENDRES TOTALES SUR SEC	< 3.5 %
BACILLUS CEREUS / G	100	1000	CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE	< 0.3 %
SALMONELLES	ABSENCE DANS 50 G		CELLULOSE SUR SEC	< 5.6 ± 0.8 %
			DENSITEE TASSEE	> 550 G/L
			HUILES ESSENTIELLES SUR SEC	> 0.7 ML/100 G
			AFLATOXINES	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR
			PESTICIDES	
			METAUX LOURDS	

Microbiologie : Chaque critère spécifié provient d'une analyse systématique par lot. Toutes les valeurs sont exprimées avec une tolérance analytique : 3m.

Ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM (conformément aux dispositions des règlements CE 1139/1998, 49/2000 et 50/2000).

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :

Valeur énergétique totale	334.9 kcal (1400 kJ)
Lipides	2.1 g
Protides	10.4 g
Glucides	68.6 g



DUCROS SAS
QUARTIER LA TAPY - BP 80
F- 84170 MONTEUX
Tél : +33 (0)4 90 63 63 63 - Fax : +33 (0)4 90 63 62 81



29/11/01
500769a