

DUCROS Industrie

Fiche technique Produit

500770/ Poivre gris moulu / 400 g

DESCRIPTION

Le poivre noir (*Piper Nigrum* Linnaeus) est le fruit d'une liane appartenant à la famille des Pipéracées. Le fruit est cueilli juste avant maturité puis, séché au soleil. Le séchage noircit le péricarpe du fruit et l'enveloppe devient ridée autour de la graine. Le poivre est broyé et débactérisé à la vapeur. La pipérine donne la note piquante et l'huile essentielle donne la flaveur caractéristique du poivre.

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.

STOCKAGE

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	
	VALEUR CIBLE	VALEUR MAXI (m)	ORIGINES	INDE, MALAISIE, MADAGASCAR, INDONESIA, BRESIL, VIETNAM, SRI-LANKA
GERMES AEROBIES MESOPHILES TOTAUX / G	1,0 x 10 ⁵	5,0 x 10 ⁵	HUMIDITE	< 12 %
ENTEROBACTERIES / G	100	1000	GRANULOMETRIE	95 % MINI < 630 µm CIBLE : 25 % MAX < 160 µm MAX : 40 % MAX < 160 µm
ESCHERICHIA COLI / G	10	100	PIPERINE SUR SEC (MIN-MAX)	5.5 ± 0.5 %
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / G	10	100	CENDRES TOTALES SUR SEC	< 6 %
BACILLUS CEREUS / G	100	1000	CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE SUR SEC	< 1 %
SALMONELLES	ABSENCE DANS 50 G		CELLULOSE SUR SEC	14.5 ± 1.5 %
			DENSITEE TASSEE* *VALEUR TRANSITOIRE	> 550 G / L
			HUILES ESSENTIELLES SUR SEC	> 1 ML/100 G
			COLORIMETRIE L (MIN-MAX) C (MIN-MAX)	47 - 53 10 - 14
			AFLATOXINES PESTICIDES METAUX LOURDS	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR

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	333.7 kcal (1395 kJ)
Lipides	3.3 g
Protides	11 g
Glucides	65 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
500770a