



Date d'impression : 20/09/24

Mise à jour :

Remarque :

Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur. Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

12 rue René Cassin  
37390 NOTRE DAME

Tél : 02 47 85 55 00

Fax : 02 47 41 33 32

# FICHE TECHNIQUE

## Poivre noir, 1 kg

*Black pepper, 1kg*

Code article KEREX / [KEREX Code](#)  
Nom latin (si disponible) / [\(Latin name\)](#)  
Code barre / [EAN Code](#)

VPOPOIVRENOIR  
Piper nigrum  
3760063326635

Poids net / [net weight](#) 1 Kilogramme  
Poids brut / [gross weight](#) 1,02 Kilogramme

### Informations générales / [General information](#)

DDM conseillée / ["Best before date" recommended](#) 4 ans / 4 years

Nomenclature douanière / [Customs code](#) 0904110000

Conditions idéales de stockage / [Conditions of storage](#) A l'abri de la lumière, dans un endroit sec et à température ambiante  
Keep in a dry place, away from the light and at room temperature

Ingrédients : poivre noir

black pepper

Pour les produits biologiques / For organic products: \*ingrédient issu de l'agriculture biologique / \*\*ingredient from organic farming.

Allergènes et leurs dérivés (si présents) / [Allergens \(if existing\)](#) Absence

Traces éventuelles de:

Possible traces of:

### Contaminants / [Contaminating](#)

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ionisation / <a href="#">Irradiation</a>                                                      | Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)<br>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.<br><a href="#">Not irradiated</a><br><a href="#">accordingly with the Reg 1999/2/CE (22/02/99).</a> |
| OGM / <a href="#">GMO</a>                                                                     | Ne contient pas d'OGM, est non soumis à l'étiquetage sur les OGM<br><a href="#">Free from GMO</a>                                                                                                                   |
| Pesticides/ <a href="#">Pesticides</a>                                                        | Conforme à la directive 396/2005 /CE<br><a href="#">In accordance with Reg 396/2005 /CE.</a>                                                                                                                        |
| Métaux Lourds / <a href="#">Heavy Metals</a>                                                  | Conforme au règlement 2023/915 /CE<br><a href="#">In accordance with Reg 2023/915 /CE..</a>                                                                                                                         |
| Origine de la recette<br><a href="#">Recipe's origin</a>                                      | MALAISIE                                                                                                                                                                                                            |
| Origine de l'ingrédient primaire (si existant)<br><a href="#">Primary ingredient's origin</a> | MALAISIE                                                                                                                                                                                                            |
| Origine code des douanes<br><a href="#">origin Customs code</a>                               | MALAISIE                                                                                                                                                                                                            |

### Caractères microbiologiques / [Microbiological characteristics](#)

|                                     |                                           |            |                                 |                                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Flores aérobies mésophiles (30°C)/g | / <a href="#">Total plat count (APC)</a>  | XP V08-034 | dénombrement sans valeur limite | / <a href="#">enumeration without limite values</a> |
| Levures                             | / <a href="#">Yeasts</a>                  | NF V08-059 | dénombrement sans valeur limite | / <a href="#">enumeration without limite values</a> |
| Moississures                        | / <a href="#">Moulds</a>                  | NF V08-059 | m=10 000 /g M=100 000 /g        | n=1                                                 |
| Escherichia coli                    | / <a href="#">E. Coli</a>                 | NF V08-053 | m=10 ufc /g M=100 ufc/g         | n=5 ; c=1                                           |
| Clostridium perfringens             | / <a href="#">Clostridium perfringens</a> |            | m=100 ufc /g                    |                                                     |
| B Cereus présomptifs (30°C)         | / <a href="#">Bacillus Cereus</a>         |            | m=1000 ufc /g M=10 000 ufc/g    | n=5 ; c=1                                           |
| Entérobactéries présumées (30°C)/g  | / <a href="#">Enterobacterium</a>         |            | dénombrement sans valeur limite | / <a href="#">enumeration without limite values</a> |
| Salmonelles                         | / <a href="#">Salmonella</a>              | NF V08-052 | absence dans 25g                | / <a href="#">absence in 25g</a>                    |

### Analyse mycotoxine / [Mycotoxin analyses](#)

Concerne : Poivre, Piment, Paprika, Noix de muscade, Gingembre, Safran, Graines de lin

[related to](#) : pepper, chilli, Paprika, nutmeg, Ginger, saffron, flaxseed.

|                  |                                   |                          |
|------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Aflatoxine Total | / <a href="#">Total aflatoxin</a> | Kit Enzymatique < 10 ppb |
| Aflatoxine B1    | / <a href="#">B1 aflatoxin</a>    | Kit Enzymatique < 5 ppb  |
| ochratoxine A    | <a href="#">Ochratoxin A</a>      | Kit Enzymatique < 15 ppb |