

|   |  |                                       |
|---|--|---------------------------------------|
| <br><b>CEPASCO</b><br><i>la centrale des épices</i> | <b>FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION</b> | <b>Rev C</b><br><b>Réf : EN Q 4.1</b> |
|   | Date de création: 03/05/2010                   | Date d'application:<br>03/03/2014     |

**Mise à jour / Update :** 26/02/2018

**Dénomination:** POIVRE VERT BOITE - GREEN PEPPER BOX

**Ingrédients / Ingredients list**

Poivre, eau, sel, antioxydant: acide citrique E330 / Pepper, water, salt, citric acid E330.

**Description :** Baies de Piper nigrum L. non mûres mises en saumure puis en conserve / Green piper nigrum berries in brine then can.

**Origine(s) :** Inde/ India **DLUO (An) / BB (Years) :** 4

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique et aromatique / Typical and aromatic. **Couleur / Color :** Verte

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

**Utilisation prévue : Intended use** Utilisé surtout dans la cuisine thaïlandaise, le poivre vert parfume dans nos contrées, les plats de gibier et de canard / Used in thai food, green pepper perfume game and duck dishes.

**Ionisation :** Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

**OGM / GMO :** Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

**Conditions de stockage : / storage conditions** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)

Humidité / Moisture % (m/m), max :

Aflatoxines B1 (µg/kg): <5

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg): <10

Ochratoxines A (µg/kg): <15

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.