

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION | Rev C Réf : EN Q 4.1 |
| | Date de création: 03/05/2010 | Date d'application: 03/03/2014 |

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF V32-140 sept 75

Dénomination: PIMENT DOUX ESPECIAL - ESPECIAL SWEET PAPRIKA

Ingrédients / Ingredients list

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

Piment doux especial traité vapeur / Especial sweet pepper steam sterilization

Description : Fruits du Capsicum annum Linnaeus broyé finement. / Ground fruits of Capsicum annum Linnaeus.

Origine(s) : Espagne/ Spain

DLUO (An) / 2

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Douceâtre et légèrement astringente / Soft and astringent.

Couleur / Orangée à rouge foncée/ Orange to dark red

Color :

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

Utilisation prévue / Intended use Les piments doux s'utilisent dans la préparation de sauces, de ragoûts ou dans la charcuterie / For sauce, stew and cooked meat preparation.

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.. Do not contain GMO.

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten.

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) | 530 | Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle : | |
| Humidité / Moisture % (m/m), max : | 10% | Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max. | 8,0% |
| | | Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max. | 0,7% |
| Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max : | | Huiles essentielles ml/100g sur sec, min | |
| | | Indice scoville < 500 SHU | |
| Granulométrie / Size: | 90%<1000µm | ASTA : | 70 |
| Aflatoxines B1 (µg/kg): | <5 | Teneur en composés sulfurés organiques volatils, %(m/m) sur sec, min. | |
| Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg): | <10 | Extrait soluble à l'eau froide, % (m/m) sur sec | |
| Ochratoxines A (µg/kg): | <20 | Extrait Ethéré non volatil, %(m/m) sur sec, max. | 17,00% |
| Absence de colorants Sudan I, II, III, IV | | | |

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.