



## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/2

Version Fiche technique MAJ 13.04.2021 (P23032021)

# POIVRE NOIR GRAINS BIOLOGIQUE

|                                            |                                                                                                                                                                                  |                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Description :                              | Poivre noir grains issu de l'agriculture biologique<br>Nom latin : <i>Piper nigrum</i><br>Produit non halal<br>Produit kascher<br>Produit convient au régime végétarien et vegan |                  |
| Code article :                             | 76368 : 25 kg 76365 : 1 kg 76364 : 500g                                                                                                                                          |                  |
| Code douanier :                            | 09041100                                                                                                                                                                         |                  |
| Certification :                            | Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10                                                                                                                     |                  |
| Ingrédients :                              | Poivre noir*<br><i>*issus de l'agriculture biologique</i>                                                                                                                        |                  |
| Origine :                                  | Origines possibles : Inde, Sri Lanka                                                                                                                                             |                  |
| Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) : | Energie                                                                                                                                                                          | 1289 KJ 308 kcal |
|                                            | Matières grasses                                                                                                                                                                 | 3g               |
|                                            | dont acides gras saturés                                                                                                                                                         | 1g               |
|                                            | Glucides                                                                                                                                                                         | 52g              |
|                                            | dont sucres                                                                                                                                                                      | 49g              |
|                                            | Fibres                                                                                                                                                                           | 13g              |
|                                            | Protéines                                                                                                                                                                        | 11g              |
|                                            | Sel                                                                                                                                                                              | 0g               |
|                                            | Sodium                                                                                                                                                                           | 44mg             |
| Caractéristiques organoleptiques :         | Apparence : Gris-noir<br>Odeur : note poivrée, faiblement aromatique<br>Goût : caractéristique<br>Texture : graines entières                                                     |                  |
| Caractéristiques physico-chimiques :       | Pureté                                                                                                                                                                           | 99.00%           |
|                                            | Humidité résiduelle                                                                                                                                                              | <12.0%           |
|                                            | Cendre                                                                                                                                                                           | <7.0%            |
|                                            | Cendres insolubles dans l'acide                                                                                                                                                  | <1.5%            |
|                                            | Teneur en huile essentielle                                                                                                                                                      | > 2 %            |
|                                            | Contenu de pipérine                                                                                                                                                              | 5 – 7 %          |
|                                            | Tamissage                                                                                                                                                                        | Oui              |
|                                            | Présence d'un aimant                                                                                                                                                             | Oui              |
|                                            | Force de l'aimant                                                                                                                                                                | >8 000 Gauss     |
|                                            | Détecteur de métaux                                                                                                                                                              | Oui              |
|                                            | Métaux ferreux                                                                                                                                                                   | 1.7 mm           |
|                                            | Métaux non ferreux                                                                                                                                                               | 2.0 mm           |
| Caractéristiques microbiologiques :        | Flore totale                                                                                                                                                                     | <5 000 000 ufc/g |
|                                            | Levures et moisissures                                                                                                                                                           | <1 000 ufc/g     |
|                                            | Bacillus cereus                                                                                                                                                                  | <10 000 ufc/g    |
|                                            | Staphylocoques aureus                                                                                                                                                            | <100 ufc/g       |
|                                            | Clostridium sulfite réducteur                                                                                                                                                    | <100 ufc/g       |
|                                            | E coli                                                                                                                                                                           | <100 ufc/g       |
|                                            | Salmonella                                                                                                                                                                       | Absence dans 25g |
| Utilisation :                              | Aucune donnée                                                                                                                                                                    |                  |
| Conservation :                             | Température ambiante, protégé de la lumière directe (humidité : <65%)                                                                                                            |                  |
| DDM :                                      | 36 mois                                                                                                                                                                          |                  |
| Garanties sans OGM :                       | Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,                                                                                                                        |                  |
| Garanties sans ionisation :                | Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967                                                                                                                     |                  |
| Alimentarité des emballages :              | Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact                     |                  |





## FICHE TECHNIQUE

**QUA-ENR 05**

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

**Version Fiche technique MAJ 13.04.2021 (P23032021)**

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements. |
| Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :                                     | selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Contaminants :                                                                        | La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### Certificat allergènes

| Allergènes                                                                             | Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports:<br>OUI/NON | Risque de contamination croisée.<br>OUI/NON |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales                            | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Crustacés et produits à base de crustacés                                              | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Œufs et produits à base d'œufs                                                         | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Poissons et produits à base de poissons                                                | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Arachides et produits à base d'arachides                                               | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Soja et produits à base de soja                                                        | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)            | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Fruits à coques et produits à base de ces fruits                                       | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Céleri et produits à base de céleri                                                    | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Moutarde et produits à base de moutarde                                                | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame                              | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub> | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Lupin et produits à base de lupin                                                      | NON                                                                                                       | NON                                         |
| Mollusques et produits à base de mollusques                                            | NON                                                                                                       | NON                                         |

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*

