

Fiche Technique

PRODUIT

PAPRIKA DOUX
Capsicum Annuul Szegedense

DESCRIPTION DU PRODUIT

Paprika issu de l'agriculture biologique certifiée.
La poudre doit être exempte de toutes flaveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Couleur : rouge.

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le Paprika est cultivé et déshydraté en Hongrie ou en Espagne.
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10
Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12
Taux de matière étrangère en % = 1
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture biologique

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.
Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	Max 5×10^6 / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 30000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
Sudan red	Absence	

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.
DLUO : 2 ans compter du conditionnement

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (en Kcal)	289	Protéines (g)	14,76	Eau (g)	9,54
Glucides (g)	55,74	Lipides (g)	12,95	Sodium (mg)	34
dont Sucres (g)	10,34	Dont A.G. saturés (g)	2,1	soit Sel (mg)	85