

Fiche Technique

PRODUIT

PIMENT FORT ENTIER
(Capsicum frutescens)

DESCRIPTION DU PRODUIT

piment issu de l'agriculture biologique certifiée.
Saveur piquante. Il doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Couleur : Rouge.

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le piment est cultivé et déshydraté en Ouganda.
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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max 5x10 ⁶ / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 30000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	
Sudan red	<5microgram/kg	

ALLERGENES

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

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 25°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)	318	Protéines (g)	12,01	Eau (g)	8,05
Glucides (g)	56,63	Lipides (g)	17,27	Sodium (mg)	30
dont Sucres (g)	10,34	Dont A.G. saturés (g)	3,26	soit Sel (mg)	75